

Impôts, retraite, année blanche...
L'IMPOSSIBLE BUDGET

Challenges

... et pendant ce temps

**LA CHINE
NOUS
ÉCRASE**



Robots
humanoïdes
Kepler

DU 16 AU 22 OCTOBRE 2025 - N°891 - 4,80 € - BELUX 4,90 € - DOM 5 € - NCAL 1000 XPF - MAR 45 MAD - TUN 10,30 TND - CAN 8,25 \$CAD
© SHUTTERSTOCK/SPHINOTOMONTAGE CHALLENGES

L 13400 - 891 - F: 4,80 €





La salle de restaurant. Une table au cadre raffiné, entourée d'un parc magnifiquement entretenu.

Christophe Moret. Artisan et artiste, le chef compose des assiettes associant la richesse du terroir champenois à de subtiles influences asiatiques.



Le Parc - Domaine Les Crayères

Régal d'automne

PAR JEAN-FRANÇOIS ARNAUD

A Reims, Christophe Moret sublime les produits de saison dans une cuisine inventive et savoureuse, entre terre et mer. Un pur bonheur.

Nous voici plongés dans cette saison si propice au bien-manger. La nature offre de magnifiques produits en automne, issus de la mer, de l'agriculture et de la forêt et, au moment où les températures baissent rapidement, les convives sont moins stressés par le nombre de calories qu'ils ingèrent. Qui se régale sans remords accroît le plaisir. L'un des endroits les plus appropriés pour profiter pleinement de ce rendez-vous avec des instants de pur bonheur se situe à Reims



Poitrine de colvert laquée, condiment de quetsches, sauce vermillon. Des mets élégants et copieux.

Laurent Rodriguez

(Marne), au restaurant Le Parc, au domaine Les Crayères, à la table du chef Christophe Moret. Ancienne résidence de la famille de Polignac, Les Crayères est une superbe demeure entourée d'un parc magnifiquement entretenu et en permanence fleuri. Les frères Gardinier, aujourd'hui propriétaires de ce « Relais & Châteaux » de 20 chambres (ainsi que des restaurants parisiens bien connus Le Taillevent, Drouant et Le Comptoir du Caviar), ont placé à la tête du Parc l'un des meilleurs chefs de sa génération.

Saucier et rôtiisseur, passé dans la brigade de Jacques Maximin avant de devenir le bras droit d'Alain Ducasse, Moret est considéré par ses pairs comme un chef 3 étoiles, même s'il n'en détient que deux à Reims pour le moment. Car c'est bien lui qui dirigea jadis au Plaza Athénée, à Paris, le restaurant gastronomique, récompensé de trois macarons, signé Ducasse, mais où le chef monégasque lui faisait une confiance totale pendant ses longues pérégrinations.

Artisan et artiste, Moret prend le meilleur de la production locale afin

d'élaborer des plats d'une grande élégance, fidèles à la gastronomie française, mais en se laissant bousculer par les influences asiatiques, les épices, les ingrédients venus de la planète et s'interdisant d'alourdir ses convives. A l'automne, les champignons (rosés de Billy-sur-Aisne) sont délicieux, en « feuille à feuille » posés sur une belle tranche de foie gras de canard confit, composant un millefeuille d'anthologie. L'araignée de mer rafraîchie au poivre de mer (algue au goût poivré proche de la truffe) est préparée avec des agrumes et une purée de chou-fleur et surmontée de caviar. Miam l'umami! Les pinces du crustacé, préparées en beignets, se dégustent avec les doigts dans un sabayon coraillé.

Pour l'oursin et caviar, l'un des plats signatures du chef, les deux ingrédients nobles baignent sur un *chawanmushi* (flan japonais sans lactose) préparé avec un *dashi* (bouillon japonais) de bonito et kombu et une crème de hareng. Le saint-pierre en belle goujonnette surprend avec la petite écorce de cédrat qui ne se laisse pas croquer comme une chips croustillante. Le canard colvert, parfaitement découpé en salle, est servi avec une sauce vermillon à base de vin rouge, jus de canard et épices (badiane, sureau, cannelle, coriandre...). C'est délicieux et copieux. Comme pour toutes les autres sauces du repas, on vous laisse la saucière sur la table avec un petit chauffe-plat qui la maintient à température. On ne vous explique pas comment être gourmand, c'est de naissance, juste un sourire entendu qui signifie : « Si vous aimez, faites-vous plaisir, ça nous fera plaisir. »

La pâtissière Rosalie Boucher a prévu un dessert « léger ». Chocolat grand cru indonésien en mousse légère, gavottes croustillantes et sorbet. Repu mais content, le visiteur n'a plus qu'à faire une promenade digestive dans le jardin pour terminer en beauté l'étape rémoise. ■

Note : 19/20. Menus : de 120 à 390 euros. 64, boulevard Henry-Vasnier, Reims (Marne). Tél. : 03-26-24-90-00. contact@lescraieres.com

En cave



CHÂTEAU VRAY CROIX DE GAY POMEROL 2022

Dans le giron du Crédit mutuel Arkéa, voici un petit bijou de l'appellation pomerol, conduit en agriculture raisonnée et en suivant une approche microparcellaire, voisin du mythique

Petrus qui à lui seul, fait briller l'ensemble de l'appellation. Mais ce Vray Croix de Gay dispose lui aussi d'atouts indéniables, notamment une superbe robe rubis et des arômes de mûre et de cassis. Il est déjà d'une belle maturité, à la fois ample et frais en bouche. Un délice avec les macarons de Saint-Emilion.

Prix : 83 euros. millesima.fr



CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS 2023

Vin équilibré, minéral et tendu, comme on les aime beaucoup en ce moment. La maison Simonnet-Febvre, l'une des plus anciennes de la région chablisienne, aujourd'hui

dans le giron de Louis Latour, s'est engagée dans l'agriculture biologique, ainsi qu'en témoigne cet excellent chablis, provenant d'un terroir aux sols de calcaire et de marnes. Montmains est un climat aux matins ensoleillés et froids qui se vendange plus tard que le reste du Chablisien. Un vin très bien fait, qui va rendre magiques les harengs pommes à l'huile.

Prix : 34,80 euros. simonnet-febvre.com



Dans un bar. La consommation de vin recule de 30% chez les 18-24 ans, qui préfèrent la bière, mieux promue et plus innovante.

Le vin en perte de jeunesse

Une trentenaire interrogée au hasard de la salle de rédaction témoigne : « Je ne bois pas souvent de vin, quand nous sommes entre amis, nous prenons des bières. Mais j'adore déguster un bon rouge avec le fromage, comme mes parents! »

C'est désormais une certitude corroborée par une récente étude de NielsenIQ, les jeunes consomment nettement moins de vin que leurs aînés. La génération des 35-49 ans boit 14 bouteilles par an, celle des 50-64 ans, 21. Quant aux 18-24 ans, ils ne vident que 7 quilles dans l'année, une quantité en baisse de 30%. En 2021, les 18-24 ans avaient une meilleure descente avec 10 bouteilles par personne et par an. Une chute de 30% en quatre ans, c'est spectaculaire et rare. Les conséquences économiques pour ce secteur d'activité sont connues et déjà bien visibles (destruction de vignes, crise économique dans les régions viticoles, plans sociaux) et pire, la certitude que ce n'est pas passager.

La filière vin doit d'urgence se ressaisir. Conservatrice, routinière, désunie, elle se fait distancer par l'industrie de la bière, très concentrée, contrôlée au niveau mondial par une poignée de familles, mais qui ne cesse d'innover dans le marketing et la communication. Le vin a des atouts, il est souvent et plus facilement bio, artisanal, local, culturel, patrimonial, luxueux, et mobilise des centaines de milliers d'emplois. Il est grand temps. ■