



Christophe Moret PASSEUR D'ÉMOTIONS

Il a la gnaque ! Fervent défenseur du patrimoine culinaire français, passionné d'Asie, amoureux du végétal et metteur en valeur hors pair des bons produits, ce fou de moto doit sa destinée fulgurante à sa première deux-roues. Un talent pointu qu'il décline à l'iconique Domaine Les Crayères, une échappée gourmande grandiose à trois heures de Bruxelles.

PAR AURÉLIA DEJOND PHOTOS ANNE-EMMANUELLE THION, LAURENT RODRIGUEZ ET JEAN-BAPTISTE DELERUE



Il arrive souriant, détendu, humble. Des étoiles au fond des yeux, quand il évoque l'année et demie passée aux fourneaux du restaurant « Le Parc » au Domaine Les Crayères, à l'instar de celles attribuées par le Guide Michelin – l'adresse est également classée parmi les cent-dix meilleurs restaurants du monde et a été élue cette année meilleure carte des champagnes au monde. Il y décline également une cuisine plus spontanée à la Brasserie Le Jardin, seul Bib Gourmand de Reims. À 59 ans, ce natif d'Orléans a la tchatche et le lexique culinaire reconnaissant : ses fournisseurs, choisis pour leur engagement, leur exigence, leur savoir-faire et leur capacité à dialoguer, sont des « partenaires », le terroir est son terrain de jeu, la saisonnalité, une évidence. Un respect pour le produit qui a grandi en lui dès l'enfance, où ses premières rencontres avec les légumes dans le potager de ses grands-parents lui ont insufflé un désir profond de sens. Son credo ? L'écoute. De ce que la terre, les producteurs et artisans ont à lui dire et transmettre. Plus que les valoriser, il leur voue une profonde gratitude qu'il traduit magistralement dans chaque création avec un seul objectif : l'émotion. D'ailleurs, il les connaît tous par leur prénom. Christophe Moret est passionné d'humain, au cœur de sa démarche, fil rouge de son parcours et ingrédient évident de sa cuisine terriblement émotionnelle. De celle qui procure des sensations visuelles et gustatives fortes à chaque plat. Une expérience polysensorielle de haut vol qui enchante, charme, étonne, émeut et captive du début à la fin du repas. Un spectacle aussi, le chef ayant remis la découpe en salle au goût du jour. Un formidable voyage en terre champenoise, hommage au patrimoine cher à ce rôtisseur-saucier qui dialogue comme personne avec chaque produit. « Chacune de mes sélections a une raison d'être, un sens réel, tant sur le plan du goût que du respect de l'environnement. J'aime aller à la rencontre des producteurs, découvrir leurs univers, avec beaucoup d'attention, de respect et une curiosité insatiable. J'ai récemment découvert la lentille du cru et le paprika champenois. Avec la première, je me suis amusé à créer un amuse-bouche twisté au jus de réglisse végétale, pensé pour dialoguer avec un champagne. Avec le paprika, j'ai fait de la harissa qui accompagne de l'agneau. Je n'ai ni limites, ni injonctions. J'ai un côté caméléon, je planifie les cultures avec les producteurs, je teste sans cesse de nouvelles variétés et j'adapte ma carte aux récoltes, et non l'inverse. Je suis aussi un adepte du zéro déchet : on recycle, on transforme, rien ne se perd, au gastronomique comme au bistrot ». Celui qui a obtenu huit étoiles en son nom depuis ses débuts doit une partie de sa destinée... à sa première moto ! En grand amoureux de la nature, ce fou d'Asie qui adore dresser des ponts entre les cultures à travers ses assiettes (mention spéciale pour le chawan mushi, flan japonais réalisé à partir de bouillon de dahi avec des langues d'oursin, des calamars et du caviar, son très jouissif plat signature) et se rêvait garde-forestier, faisait des extras dans des restaurants pour payer les pièces de sa Fantic Caballero. Le virus a eu raison de lui : à 18 ans, il entre au lycée hôtelier de Blois. Il fait ses classes auprès des plus grands, prend la tête du très avant-gardiste Spoon à Paris et pendant 7 ans, il dirige la cuisine du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée. « Les étoiles, c'est mon dada ! Pour en avoir deux, il faut en viser trois », sourit celui pour qui le meilleur compliment reste « je reviendrai ». Chiche !

lescrayeres.com