

[Réagir à l'article](#)

De Reims à Tours

Classiques revisités

Elles se maintiennent bien, ces deux institutions dont les Parisiens semblent avoir oublié que leurs décennies accomplies à Reims et à Tours ne sont, grâce au TGV, qu'à une heure de la capitale. Longtemps triplement étoilées, elles n'ont jamais renoncé à retrouver ce firmament. Et elles n'ont pas tort. Ici, un jeune chef fait événement de son arrivée. Là, un autre assure calmement une succession. L'un et l'autre possèdent en commun le goût des cuisines passées qu'ils savent recomposer sans trahir : leur façon à eux de s'inventer leur tendance.



Château Les Crayères

Vaste pelouse au format d'un golf, bouquets d'arbres en bosquets et forêt. Un horizon : celui des clochers de Reims. Un château y pose ses redondances d'un XIX^e en superlatifs.

La salle à manger confirme, et on se fait à cet exotisme temporel. Superbe véranda - bar so british avec ses dizaines de champagnes au verre. Deux restaurants : Le Parc (dans le

château, qui fait hôtel) et Le Jardin, à deux adresses différentes.

T. Taille texte T+

Imprimer

Envoyer

Partager

Réagir

Translate

ARTICLES LIÉS

MAGAZINE [Les mystères de Paris](#)

Le Montparnasse 25 Qualité- prix : 17/20
Cuisine : 16-17/20. Décor : 17/20....

[Petits bonheurs](#)

[Trésors de la renaissance](#)

[Bons prétextes](#)

[Balisage alpin](#)

[Promotions étoilées](#)

Le Parc

Qualité-prix : 15/20

Cuisine : 15-16/20. Décor : 17/20.

Ambiance : 17/20. Confort : 17/20.

Déjeuner : 65-85 euros.

Carte : 150 euros env.

Un chef s'en est allé, ses deux étoiles avec. Le souvenir des trois étoiles s'estompe. Le Michelin 2010 n'ayant pas fait de cadeau, le château se retrouve sans étoile, avec un commentaire Bibendum taillé dans la langue de bois. Philippe Mille, chef nouveau, garde son sang-froid, il connaît les grands us passés dont il sait quoi faire au présent. Des huîtres chaudes, un vieux classique : il les

sert enroulées d'une barde de lard sur un canapé de brocoli et de chou-fleur soutenus d'échalotes et vinaigre. Au bon moment, un bouillon de boeuf les rejoint. Algues et salicornes iodent le saint-pierre dans son braisé ; la sauce au très réduit d'un jus de coquillages beurré demi-sel fait chorus. Boeuf à la ficelle : un délicat pot-au-feu snob. L'ananas dit en « superposition » ne présuppose pas grand-chose.

On y loge aussi Confort : 17/20.

Confort : à partir de 365 euros.

Les chambres et suites répondent parfaitement au grand genre bourgeois XIX^e de la maison revue sans restriction en chic d'aujourd'hui mais cocon cossu. Aussi excellent service qu'au restaurant.

64, boulevard Henry-Vasnier, Reims.

Tél. : 03-26-82-80-80.

Le Jardin

Qualité-prix : 13/20

Cuisine : 12-13/20. Décor : 13/20.

Ambiance : 13/20. 1 + 1 à 28 euros.

Carte : 37-66 euros.

Dans le parc du précédent, acier et briques pour ce loft sous les arbres : épouillement intérieur de rigueur. Racoleur, un premier plat « à manger du bout des doigts ». Puis, avec des fourchettes, éclaté d'une carte entre tendance (coquillettes-risotto, oeuf poché butternut-mousse truffe) et brasserie « bistrotante » (entrecôte grillée béarnaise, blanquette de ris de veau, sole grenobloise, soufflé).

7, avenue du Général-Giraud, Reims.

Tél. : 03-26-24-90-90.

Charles Barrier

(Hervé Lussault)Qualité-prix : 15/20

Cuisine : 15-16/20. Décor : 15/20.

Ambiance : 15/20. Déjeuners (1 + 1) et dîners (1 + 1 + 1) : 32, 39 euros.

Menus : 51-65 euros.

Carte : 67-121 euros.

« Hervé Lussault, successeur » formule en bel exemple de fidélité à Charles Barrier, de la bande à Paul Bocuse : il obtint ici en 1968 sa troisième étoile. Disparu il y a peu, il a transmis le flambeau au jeune Hervé Lussault, présent depuis quatorze ans. Celui-ci perpétue ce monument jusque dans son décor élégant stylé discrètement Lasserre sous ses lustres à pampilles. Ses plats dont le classicisme lui a facilité une évolution habile prouvent qu'il est un fameux saucier : cela lui vaut déjà une étoile. Huître chaude cresson et ail, langoustine rôtie aux épices douces, sole avec une crème de homard et shitaké au lard, ris de veau braisé au vin jaune et fricassée de champignons à la crème apportent de bien riches preuves d'un équilibre parfait entre les modus vivendi culinaires.

101, avenue de la Tranchée, Tours.

Tél. : 02-47-54-20-39.

Le Bistrot de la Tranchée

Qualité-prix : 14/20

Cuisine : 13/20. Décor : 11/20.

Ambiance : 15/20. Déjeuner 1 + 1 : 8,80 euros. 1 + 1 + 1 : 13,50 euros.

Menu carte : 18/25 euros.

A coté du précédent, la version bistrot des talents de Lussault. Décontracté de l'endroit et de ses prix. Foie gras en terrine au coing, lasagne de lièvre - émulsion de parmesan et lentins de chêne, puis un sacré éventail de viandes assumant de belle manière et sincérité.

103, avenue de la Tranchée, Tours.

Tél. : 02-47-41-09-08.

Philippe Couderc