



SÉLECTION DE BONNES ADRESSES GOURMANDES



UNE PARENTHÈSE ENCHANTÉE AU ROYAL CHAMPAGNE 5 ÉTOILES & SPA



FONCEZ LES YEUX FERMÉS AU RESTAURANT « SYMBOSE » (EPERNAY)

Envie de s'évader d'une vie urbaine devenue trop contraignante ? A 40mn en TGV de Paris, avec transfert en 15mn sur demande préalable au service conciergerie (tel : 03 26 52 87 11), le Royal Champagne vous accueille à Champillon entre Reims et Epernay avec ses 47 chambres et suites, son Spa de 1500 m2, et son restaurant étoilé « Le Royal », terrain d'expression du chef Meilleur Ouvrier de France Jean-Denis Rieubland et ses équipes.

Voici ses « frivolités » en guise d'amuse-bouche, un mot bien choisi dans ce lieu où Marie-Antoinette côtoie un Napoléon passé par ces lieux ! En cet automne, de nouveaux plats arrivent sur la carte, à côté de plats « signature » du chef comme le Turbot au beurre d'algues, artichauts et carottes fanes, solférino de légumes de saison au cerfeuil. Né à Agen, passé par de prestigieux établissements à Nice

et Paris, Jean-Denis Rieubland se révèle au Royal Champagne comme un grand technicien du goût. Il soigne aussi les intitulés de ses plats. Ainsi, en cette saison où la vigne est entrée dans son repos végétatif, on apprécie ainsi dès l'entrée les Crevettes bouquet et caviar osciètre, mousseline d'aubergines à l'ail noir, soupe de moule de Bouchot safranée.

Les pâtisseries du chef Cédric Servela, fidèle allié de Jean-Denis Rieubland quand il était doublement étoilé au Négresco à Nice, sont une farandole de couleurs et de saveurs.

L'équipe en salle vous guide habilement avec un service parfaitement orchestré. Les conseils du Chef sommelier sauront vous faire découvrir de jolies trouvailles aux côtés des grands classiques. La champagne et le roi des vins ont trouvé au Royal Champagne leur berceau.

Agréable ambiance que dégage Epernay, joyeuse bourgade qui bat au cœur de la vigne, avec son avenue de Champagne et ses adresses où se restaurer chaleureusement avant de (re)partir découvrir le vignoble champenois alentour. Parmi elles, et bien qu'existant depuis fin 2017, une heureuse découverte lors de mon passage fin septembre : « Symbiose », littéralement « vivre-ensemble », issue d'une fusion au quotidien entre le chef Maxime Moret et sa dulcinée Justine. Apprenti pâtissier passé par l'Hostellerie du Mont-Aimé à Bergères-les-Vertus, ce tout juste trentenaire s'est depuis bien perfectionné avec talent en cuisine. Ses « Cromesquis d'escargots, salade romaine, vieux Gouda, poivre Java » en guise d'entrée sophistiquée ne manquent pas de gourmandise, bien au contraire : les escargots du cru (Bouzy) sont ici valorisés

avec des billes de vinaigre balsamique malicieusement dissimulées ! Tout est justement dosé et joliment présenté. S'ensuivent les « Boulettes de bœuf, avocat, fenouil, épices douces ». Encore du grand art pour des boulettes plutôt de forme quenelles, mais qui font penser à la cuisine familiale... Le fenouil ici compoté au cumin réchauffe autant le corps que l'esprit... Pour l'accompagner à la flûte, suivez la carte des champagnes majoritairement de vigneron, parmi eux des Bruts Nature à aborder lors de votre étape.





LE CHÂTEAU DE RILLY (HÔTEL, RESTAURANT ET SPA) : UNE ADRESSE SI ATTACHANTE...



Une équipe soudée autour d'une même passion : vous recevoir

Sous la direction de la maîtresse des lieux Patricia Dottore, on découvre ici une équipe qui partage la passion de l'hôtellerie et de la restauration. Impossible de citer de prénoms sans manquer d'en oublier, mais depuis le personnel de réception qui vous accueille de manière affable, jusqu'au service en chambre impeccable, en passant par le joli coin bar et l'agréable spa -havre de détente avec son jacuzzi et ses saunas- tout contribue à ce que vous passiez ici un très bon moment.

Le terrain d'expression culinaire du chef Mickaël Poyault

Surtout, ne passez pas ici sans vous restaurer à la « table », le terrain d'expression culinaire du chef Mickaël Poyault, arrivé en 2018 après de belles adresses à Paris (Mandarin Oriental, Garance, Fauchon, Jean...). En changeant sa carte toutes les 3 semaines, il a installé un rythme soutenu intéressant tant pour une clientèle fidèle que pour son équipe afin d'apporter toute l'énergie des produits dans des assiettes colorées, tantôt surprenantes, tantôt rassurantes au gré des saisons. En témoigne cette photo prise sur le vif au petit matin, où il échange avec son fournisseur de volailles élevées dans les Ardennes, Monsieur Cogniard, venu en personne livrer ses plus belles pièces. « Elles sont meilleures que la volaille de Bresse », précise le chef, sûr de son choix. Passée par ses mains expertes, Mickaël Poyault en fait une confrontation à froid avec un lieu jaune cru tel un sashimi, verjus, champignon et une chips de peau de poulet qui fait retomber en enfance. Lors de notre passage, nous avons apprécié également son « canard, jus aux essence de vignes, courge, hysope », avant de succomber à la « tarte autour de la figue, sorbet melon-Champagne » où est venue se poser délicatement une feuille figée dans du sucre. Enfin, mais tellement délicieux !

Château de Rilly
38, rue de Reims
51500 Rilly-la-Montagne
Tel : +33 (0)3 26 07 53 21

Plongée chez Leclerc-Briant

C'est au cœur de la Maison située rue de la Chaude ruelle à Epernay que se dévoile les secrets du Chef de Caves Hervé Jestin. Telles ces barriques de trois matières différentes qui, connectées à la terre, abritent chacune depuis 2016 des Chardonnays de la parcelle « La Croisette » : bois, terre cuite et intérieur en or pour le fût d'apparence extérieure métallique. En 2019, place à quatre amphores en verre, tandis qu'un fût en titane vient de recevoir du jus 2020. Histoire de sentir les différences organoleptiques procurées par les contenants, pour orienter de futures cuvées. Riche de son héritage en viticultures biologique et biodynamique, le Champagne Leclerc-Briant se démarque par son style anti-conformiste et ses expérimentations d'élevage de ses vins. Une première recherche de vieillissement sous-marin de bouteilles de champagnes, au large de l'île d'Ouessant, a débouché sur la cuvée « Abyss », recouverte de sédiments marins. Quelle originalité ! Visitez sur rendez-vous uniquement.





PASSER LA NUIT AVENUE DE CHAMPAGNE À EPERNAY ? AU 25BIS OU AU 33 ? LES DEUX MON CAPITAINE !

C'est la tendance de fond observée ces dernières années : séjourner en Champagne à la recherche d'une certaine authenticité pour sillonner cette belle région dont les Coteaux, Maisons et Caves sont inscrits au Patrimoine Mondial de l'Unesco. Pour ce faire, V&G a testé les

deux chambres d'hôtes qui ont vu le jour sous l'impulsion de prestigieuses Maisons de Champagne sur la mythique avenue de Champagne à Epernay -les Champs Elysées de la Champagne !



« Noblesse oblige » au Champagne de Venoge

« Quand j'ai parlé de ce projet autour de moi, le petit monde du champagne s'en étonnait... maintenant, ils s'y mettent tous », ironise Gilles de la Bassetière, directeur général du Champagne de Venoge, qui a inauguré en septembre 2016 ses « Suites du 33 » dans une dépendance rénovée de l'imposant hôtel particulier jouissant d'un jardin paysager digne des tableaux de Manet. Mais revenons aux chambres où règne l'esprit « noblesse oblige » à l'image du Champagne de Venoge, jadis décoré du bleu et du lys royal, qui aujourd'hui décline une partie de sa gamme sous le



Esprit rive gauche au Champagne Leclerc-Briant

Une centaine de mètres plus loin se niche une adresse davantage discrète en apparence, mais riche de son intérieur doté d'une âme artistique. C'est le Champagne Leclerc-Briant qui a impulsé cette ouverture au printemps 2018, à son image singulière, sobre, quasiment protestante. On est accueilli ici comme à la maison par du personnel affable. Les salons en enfilade se parent du papier peint Eldorado de la manufacture Zuber, évoquant les voyages. Parmi les 5 chambres, chacune particulière, la n°3 abrite un pan de mur rempli de livres de la Collection Blanche de Gallimard. Ils sont les témoins d'affinités artistiques entre le champagne Leclerc-Briant qui reprend ses codes graphiques sur ses étiquettes. Devenu le champagne officiel de l'éditeur, Leclerc-Briant complète sa collection en échange, et le



nom « Princes de Venoge ». Si les salons affichent richesse et opulence avec de magnifiques pièces chinées avec soin, les chambres offrent tout le confort moderne, dans une ambiance raffinée. Un appartement est doté en plus d'un coin cuisine qui permet de se restaurer à sa guise. Juste en face se niche « L'Ecurie », où est servi le petit-déjeuner, avec son bar à champagnes et sa boutique dédiée. Un lieu où l'on peut non seulement déguster la gamme de champagnes de Venoge, mais également savourer des mets sélectionnés avec soin : charcuterie fine, saumon fumé champenois provenant d'un artisan local, caviar...



client repart avec un livre de son choix ! Les salles de bains ornées de marbre blanc disposent de baignoires en fonte immaculée qui proviennent de l'ancien établissement qu'a remplacé le Royal Champagne à Champillon, 5 étoiles appartenant au même couple d'américains francophiles qui détiennent Leclerc-Briant. Un passage à la boutique vous permet d'approcher ces bulles singulières, à moins que vous ne réserviez une visite au domaine Leclerc-Briant située à Epernay ? Alors que ce soit au « 25bis by Leclerc-Briant » ou aux « Suite du 33 » de Venoge, n'hésitez pas à venir séjourner dans ces lieux durant votre séjour champenois. Dès le printemps, on se prélasser sur les canapés et autres transats disséminés sur les terrasses de ces charmants logements. Un « bubble time » que seule la Champagne peut offrir à Epernay aux portes du vignoble.

