

PATRIMOINE Le Domaine des Crayères à Reims s'est appuyé sur des fournisseurs de la région pour concevoir un nouveau menu. Ces producteurs animent pour quelques jours un marché ouvert au public.

Le terroir rencontre la gastronomie

« **N**ous avons des échanges fantastiques avec les producteurs et ce marché salue leur devoir quotidien d'exigence de qualité et de partage », explique Hervé Fort. Le directeur général du Domaine des Crayères à Reims et le chef Philippe Mille ont invité une dizaine de producteurs de la région à venir s'installer dans les allées proches du jardin. Dans des chalets, ils participent à la première édition du marché des fournisseurs qui se tient jusqu'au 27 novembre. Chaque jour, il ouvre ses portes de 12 heures à 15 heures et de 19 heures à 21 heures et l'entrée est libre et gratuite. Un rendez-vous aux avant-goûts de marché de Noël qui permet d'entrer directement en contact avec des hommes et des femmes guidés par leur passion.

« Au-delà de la vente de produits régionaux, les producteurs invitent nos visiteurs à découvrir le patrimoine de leur région, les richesses de notre terroir et leur savoir-faire », explique Hervé Fort. Avec par exemple la truffe champenoise présentée par Benoît Jacquinet. Installé à Matougues, il a transformé la ferme familiale en une table réputée, l'Auberge des Moissons. Sur place, on déguste des volailles fermières nourries à l'ancienne et bien sûr la truffe brune, tuber uncinatum, d'octobre à décembre.

Emmanuel Briet présente pour sa part ses chocolats. Il a monté sa boutique au centre d'Épernay en 2008 et il est aujourd'hui reconnu dans de nombreux guides. Le club des croqueurs de chocolat l'a placé parmi les 30 meilleurs chocolatiers de France. Il utilise en particulier des produits non modifiés et sans conservateurs.

Installé depuis 1974 à Coole, Jean-Marie Caillot travaille avec son père sur la ferme familiale.



Hervé Fort, directeur général du Domaine les Crayères (à g) et le chef Philippe Mille ont décidé de mettre les producteurs régionaux à l'honneur et au menu.

Après avoir arrêté le taurillon, ils se sont tournés vers l'ail, l'échalote grise puis l'oignon rouge en complément des grandes cultures de la région. Leur mot d'ordre : qualité des produits, respect du consommateur, conservation naturelle.

Citons encore dans ce tour du marché des fournisseurs Jean Geeraert et ses écrevisses pattes rouges qu'il élève dans son moulin de Haute-Marne ; la Maison Fossier et ses célèbres biscuits ; Bruno Herbin, charcutier traiteur dans le quartier des halles à Reims ; le lentillon de la Champagne de Louise Bon ; Clovis et sa gamme de moutardes et vinaigres...

Plus insolite, le safran de Céleste et Océane provient de crocus dont les bulbes ont été plantés à Mourmelon le Grand par l'épouse de Sébastien Bernier en 2009. Et n'oublions pas le potager des Crayères placé sous la responsabilité d'un ancien maraîcher, M. Philippot.

Les produits régionaux au centre d'un nouveau menu

Pour célébrer ce rendez-vous champenois, le chef des Crayères, Philippe Mille, a conçu un menu « Gastronomie et Terroir de Champagne-Ardenne ». Les gourmets y retrouveront l'écrevisse à pattes rouges, le safran de la Marne, la truffe tuber uncinatum, le pied de cochon à la Sainte-Ménéhould et, en dessert, le Paris-Reims. Ce dernier a été concocté par le jeune chef pâtissier Arthur Fevre champion de France du dessert 2011.

Si la base des plats provient des producteurs de la région, le talent du chef et de son jeune pâtissier porte les ingrédients à leur sommet, sans manquer de ravir et d'étonner.

Richard Cremonini

Brasserie le Jardin,
7, avenue du Général-Giraud
à Reims,
réservation 03 26 24 90 90.