



à 15 minutes de Reims.
Découvrez le Vignoble de Champagne
lors d'une visite pétilante,
ludique et pédagogique.
03.26.07.87.87



Hostellerie de la Briqueterie : une quarantaine festive !

Mardi 12 mars 2013
par Jean Batilliet



Situé au pied des coteaux champenois, près d'Épernay, l'Hostellerie La Briqueterie met les petits plats dans les grands pour célébrer son quarantième anniversaire. Sous l'impulsion d'un jeune chef talentueux, Michaël Nizzero, ce Relais & Châteaux dynamise et diversifie son offre. Après une rénovation totale de ses cuisines.



Michaël Nizzero et toute sa brigade, avec Thierry Dréano, le nouveau directeur, dans la cuisine totalement rénovée

40 ans est l'âge de la maturité et de toutes les conquêtes. L'Hostellerie La Briqueterie en témoigne. Depuis l'arrivée de Michaël Nizzero, rompu à la cuisine internationale, la fréquentation du restaurant (une étoile au Guide Rouge) a explosé. Sa cuisine toute en délicatesse a vite conquis les plus fins gourmets. Aux côtés de Jean-Pierre Bruneau à Bruxelles, de Michel Roux, près de Londres ou d'Arnaud Thulliez à Dubaï ce trentenaire a pris le meilleur de ses maîtres avant d'affirmer son style. Il travaille par petites touches, joue sur les couleurs, les harmonies, les justes équilibres. Pas d'exubérance dans ses plats. De la distinction, de la précision, du raffinement. La propriétaire de l'établissement, madame Alix Philipon, a vu qu'elle détenait en lui une authentique perle.

De nouveaux instruments lui offrent la chance de ciseler ses partitions. La cuisine a été entièrement refaite et agrandie cet hiver. Elle est équipée de matériels de dernière génération au service du confort et de l'espace. « Toute l'équipe a été formée à des technologies de pointe. Nous pouvons réaliser, par exemple, des cuissons au plancha dernier cri », souligne Michaël Nizzero.

Le changement, c'est maintenant à l'Hostellerie de la Briqueterie. Elle vient d'accueillir un nouveau directeur. Thierry Dréano, breton d'origine, a dirigé un château hôtel en Auvergne et deux hôtels de charme à Paris. « Je prends la mesure du lieu dont l'ancrage dans un terroir viticole aussi prestigieux que la Champagne est capital. Nous allons, autour de notre chef, mettre en place une nouvelle communication. Il dispose d'un outil formidable pour faire éclater son talent. »

Une fleur pour les quadragénaires

5 étoiles, ce Relais & Châteaux multipliera les événements toute l'année. Le chiffre 40 est plus qu'un symbole. Le restaurant propose ainsi tous les midis, excepté le week-end, un menu à 40 euros, flûte de champagne comprise. Les quadragénaires souhaitant fêter leur anniversaire, accompagnés bien sûr, seront au déjeuner, le jour même de leur anniversaire, les invités de la maison. Un menu spécial sera proposé à Pâques avec une animation autour du chocolat. « Nous avons un excellent chef pâtissier. C'est important car le dessert est la touche finale, la dernière note du repas. Celle qui contribue à imprimer dans les mémoires le souvenir du plaisir pris à table », commente Thierry Dréano.

L'ambition est claire : dynamiser l'offre et diversifier la clientèle. Les investissements n'ont pas été réalisés uniquement en cuisine. L'ameublement des trois salons a été renouvelé. « Nous avons joué la carte de la fraîcheur des coloris », explique Gaëlle Beauché, responsable commerciale, qui entend développer les séjours en séminaire.

Michaël Nizzero, qui s'est rendu au Brésil en tant qu'ambassadeur de la Région Champagne-Ardenne, sait qu'il possède de nombreux atouts. Parmi eux figurent sa singularité, sa disponibilité, sa volonté de s'impliquer dans le paysage champenois. « J'ai une chance inouïe. Celle qu'on me fasse totalement confiance », lance le chef, aux fourneaux depuis l'âge de 15 ans. « J'attache beaucoup d'attention à la valorisation des produits régionaux. » Comme le lentillon rose de la Champagne merveilleusement associé au filet de canette par exemple. Ou les truffes de la Champagne et la boulette de Bussy.

Sans oublier, bien sûr, le prestigieux champagne (350 références) autour duquel de nouvelles formules vont être proposées. Afin de mieux faire connaître sa diversité et ses infinies correspondances avec la cuisine aérienne et inventive de Michaël Nizzero.

Hostellerie La Briqueterie, 4, route de Sézanne. 51530. Vinay. www.labriqueterie.fr

L'agenda

- Emilie Pitoiset**
le 22 mars 2013 Les actions silencieuses FRAC Champagne-Ardenne- jusqu'au 21 avril 2013
- Francesco Arena**
le 22 mars 2013 FRAC Champagne-Ardenne- jusqu'au 21 avril 2013
"FIL"
le 22 mars 2013 Une exposition collective d'Elodie Antoine, Julie Legrand, Sébastien Preschoux & Valérie Vaubourg. Centre culturel Saint-Exupéry - jusqu'au 12 avril 2013.
- Tango Y Noche**
le 23 mars 2013 Hommage à Piazzolla par le Tango Metropolis Dance Company Opéra de Reims-également le 24 mars.
- Littérature amoureuse et érotique pour le printemps des poètes**
le 23 mars 2013 16:00 Du 19 au 23 mars 2013, l'association MusiSème met à l'honneur la poésie féminine érotique et l'accompagne au piano dans 4 bibliothèques marnaises à l'occasion du Printemps des Poètes. Une voix et un piano vous révèlent en effet les écrits amoureux et érotiques de femmes poètes. Maison du Département, rue Carnot.
- Le bénéfice du doute**
le 26 mars 2013 La danse est un art du contact Le Manège de Reims

à 15 minutes de Reims.
Découvrez le Vignoble de Champagne
lors d'une visite pétilante,
ludique et pédagogique.
03.26.07.87.87

Portraits

Patrick Tassin, Président du CESER



Champagne

Mercier, la saga française d'un Champagne anticonformiste



Hostellerie de la Briqueterie : une quarantaine festive !



Culture

Le Magazine



Téléchargement en PDF

Reims Epervay Châlons



L'actu en direct

Un skieur meurt dans une avalanche, le 26e depuis le début de l'hiver
Etats-Unis : un bébé abattu dans sa poussette, deux enfants recherchés
La taxe à 75% officiellement enterrée par le Conseil d'Etat, Bercy prend acte

Source Ici.fr

essentiel

Votre information économique quotidienne

Chaque jour, l'actu éco

Croissance : l'Insee ne voit toujours pas de reprise d'ici à l'été.
Les chefs d'entreprise sceptiques sur l'accord d'emploi.
Céder son entreprise.
Emploi. Forum Jobs, le bon réflexe.
Cure d'amaigrissement radicale pour le britannique AstraZeneca.
Reims - CFA Nord relance le quartier mixte Reims République.
Banque alimentaire de la Marne. Gérard Signoret : « Un avenir de plus en plus incertain ».
Recherche et innovation en Champagne-Ardenne.
L'innovation, la solution « simple ».
La compagnie pétrolière de Montmirail a de bonnes prévisions pour 2013 : Lundin vise le million de barils.
L'Afep pousse ses entreprises à favoriser l'emploi des jeunes et l'apprentissage.



Le temps prévu à Reims

Vendredi
Max : 12°C
Min : 5°C
Samedi
Max : 8°C
Min : 1°C