

La Briqueterie : l'hommage permanent à la Champagne



Dans un décor feutré et cosy, le Relais Château de Vinay, près d'Épernay, propose l'une des cuisines les plus belles et les plus créatives de la région. Elle est passionnante et sincère, très en phase avec le et la Champagne. La maison lui rend un hommage permanent depuis quarante ans cette année. Découverte.

Par Gérard Jacquemin

Tout comme l'église de Chavot qui le domine, le magnifique Relais Château s'inscrit naturellement dans son territoire. Ancrée dans la Champagne, la Briqueterie lui rend par son rayonnement un hommage gastronomique permanent. Et ce, depuis quarante ans ! Une succession de talentueux chefs doués, venant souvent du nord de l'Europe, se sont pris de passion pour notre belle région et se sont

épanouis dans une cuisine de très haut niveau, proche du terroir. Depuis deux ans, le nouveau chef belge et trentenaire Michaël Nizzero ne fait pas exception à cette règle.

Ceux qui fréquentent les lieux aiment depuis longtemps cette superbe hostellerie aux cinq étoiles touristiques où tout est luxe et raffinement. On a aimé nous aussi ce décor rustique, cosy et feutré, aux belles tentures, aux tapis pro-

fonds, au mobilier confortable et aux couleurs chaudes en diable. Propriétaire depuis 2004 et femme d'affaires, Alix Philippon est particulièrement attentive à l'entretien des lieux. Elle y veille personnellement.

Elle a entrepris une rénovation progressive et, dès janvier dernier, elle avait doté son chef d'une des plus belles cuisines de Champagne-Ardenne.

Dynamique d'enfer

Depuis l'arrivée aux fourneaux de Michaël Nizzero il y a deux ans, des choses se passent. Le chef possède une pêche d'enfer. Diplômé de l'école hôtelière de Bruxelles, il fait ses premières armes avec Jean-Pierre Bruneau dans la capitale belge, 3 macarons. Il part ensuite vers Dubaï, l'Angleterre, et enfin la Briqueterie qui lui tend les bras. Une dynamique s'installe, notamment avec le chef sommelier, très beau parcours, grande personnalité, Alsacien, qui est dans la maison depuis 2007.

En janvier, le nouveau directeur Thierry-Julien Dreano, 56 ans, vingt ans de marketing, une maîtrise d'économie et un séjour dans une université américaine, prend ses fonctions. Ce Breton commence sa carrière dans le Cantal

dans un château hôtel, puis dirige deux hôtels de charme dans Paris. C'est un homme cultivé, élégant, discret, chaleureux. Il est lui aussi tombé littéralement sous le charme de la Briqueterie.

Vers les 2 étoiles

Les yeux de Michaël pétillent lorsqu'il parle de sa cuisine et de son histoire. Il va de soi que les 2 étoiles du guide rouge Michelin brillent déjà dans sa tête. Quelle cuisine ! C'est peu de dire qu'elle est créative, légère. Elle est passionnante et sincère, très en phase avec la Champagne. Quels moments délicieux : un tartare de langoustine aux senteurs d'agrumes, toast melba et caviar impérial accompagné d'une spéciale cuvée Bollinger : un bar de ligne vapeur sous croûte d'algues, purée de fenouil, sauce champagne et coquillages ; duo de chevreuil sous croûte de champignons, purée d'avocats comme une polenta ; pour terminer un soufflé chaud de fruits de saison parfumés au Grand Marnier accompagné d'un Bollinger rosé.

Là, il faut casser la tirelire. Mais n'oubliez pas, il y a aussi un menu à 110 €, sans boisson ; à 80 € sans boisson ; et puis le menu anniversaire des 40 ans : un menu à ... 40 €. Qui dit mieux avec une coupe de champagne ? Les champagnes sont entre 40 et 50 €, 80 € pour les grandes cuvées. Belle cave de Bordeaux à partir de 70 €.

« La Briqueterie » à Vinay. 03 26 59 99 99.

COCO

du 38 au 48

SAINT JAMES
Né de la mer

101 AV. DE LAON REIMS - 03 26 47 36 64
TRAMWAY ET PARKING ST THOMAS