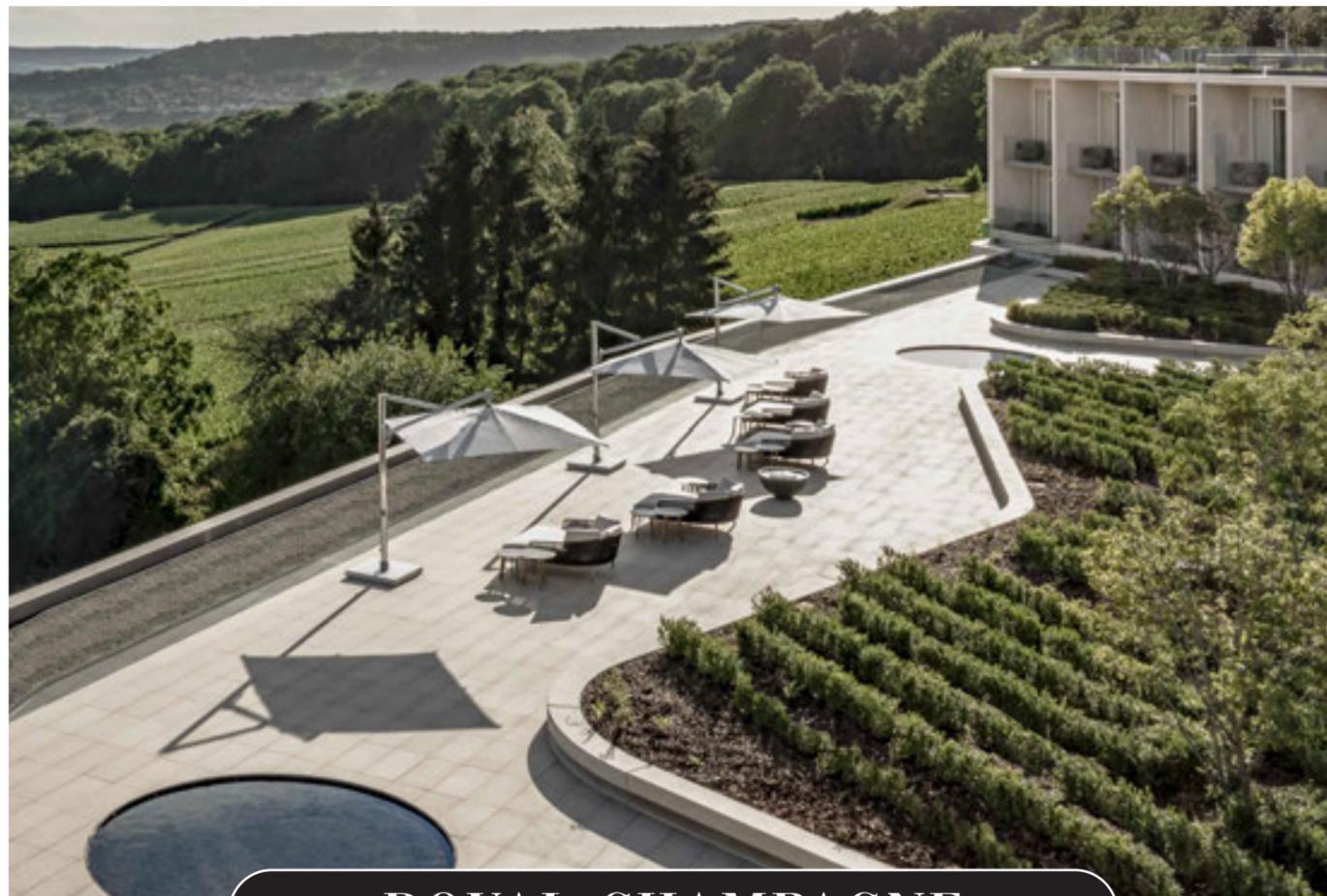


BONGOÛT

N°19.AUTOMNE 2021

RENCONTRES DE BON GOÛT
TABLES DE BON GOÛT
BON GOÛT ET BON VIVRE



ROYAL CHAMPAGNE

la Champagne sur grand écran

Au débouché de la forêt de la Montagne de Reims, et au moment de basculer vers Epernay et la Vallée de la Marne, l'ancien relais de poste qui a accueilli en son temps Napoléon s'est mué en hôtel de prestige. Réouvert en juillet 2018, le Royal Champagne, 5 étoiles, impressionne par ses dimensions et sa conception signée Giovanni Pace.

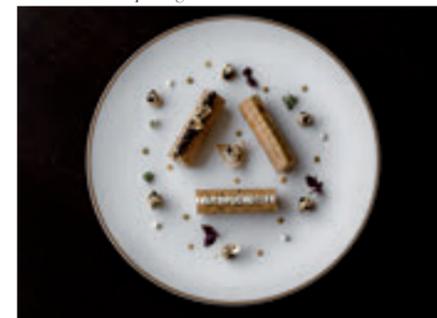
Posée sur la colline, l'audacieuse construction en forme d'arc de cercle offre une vue de carte postale à 180° sur les vignes et les villages alentours. Construite sur quatre niveaux, que l'on soit en chambre, à la piscine, au spa, ou au restaurant, la vue sur le vignoble est omniprésente. Un décor qui change selon la saison, la lumière et la couleur du ciel.

A la tête du Royal Champagne depuis plus de 3 ans, Vincent Parinaud souligne les conditions de confort et de dépaysement total de son établissement. *Le but était de créer un «resort» de niveau international offrant une large palette de services. Nous portons toute notre attention à ce que le client se sente à l'aise partout dans l'hôtel. L'hôtel comprend 47 chambres dont 4 suites. Les 43 chambres sont en réalité des juniors suites de 50 m². Nos clients trouvent ici ce qu'ils recherchent à savoir, beaucoup d'espace. Aujourd'hui, le luxe c'est l'espace, la sécurité, l'hygiène. La qualité va être très importante,* analyse Vincent Parinaud.

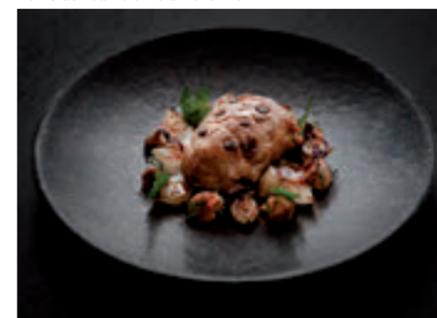
Langoustine rôties au piment d'Espelette



Tourteau caviar prestige



Le ris de veau clouté au chorizo



le restaurant le Royal est aujourd'hui étoilé

Les espaces intérieurs et les chambres, très modernes, sobrement décorés, donnent un sentiment de douceur et mettent en valeur les perspectives extérieures. Boiseries de chêne clair en référence aux forêts des environs ou pierre blanche en rappel de la fameuse craie champenoise composent une atmosphère chaleureuse et élégante.

Le spa qui occupe tout un niveau de 1500 m², avec deux piscines et neuf salles de soins, est un espace de bien être conçu en partenariat avec Biologique Recherche et KOS. Un espace sans équivalent.

Royal Champagne Hôtel & SPA
9 rue de la République, 51 160 Champillon

La restauration au Royal Champagne, confiée à Jean Denis Rieubland, comprend deux restaurants :

Le Bellevue qui donne sur la terrasse exceptionnelle de 1500 m², propose une restauration de brasserie chic. Le restaurant le Royal, dédié aux femmes qui ont compté pour l'empereur Napoléon est étoilé. Champagne oblige, le menu signature avec accord mets et champagnes, est à découvrir. Balcon exceptionnel sur la Champagne et à seulement 1h30 de Paris en voiture ou 2h30 de Bruxelles, l'hôtel Royal Champagne est le point de départ idéal pour visiter la Champagne, découvrir Epernay, la capitale de la Champagne avec son incroyable avenue de Champagne, aller à la rencontre des vignerons, se recueillir sur la tombe du créateur du Champagne à Hautvilliers, Dom Pérignon.

Les clients en route pour la Bourgogne y trouvent une étape de choix. L'activité réceptive pour des séminaires vise en priorité des comités de direction de 8 à 15 chambres. Déjà récompensé en 2019 comme « Meilleur Hôtel de France », le Royal Champagne a été élu « Meilleur Resort d'Europe » par le Magazine de référence Condé Nast Traveller. Des distinctions remarquables.

Le Royal par Jean Denis Rieubland

Arrivé en 2018 après onze ans passés à l'hôtel Negresco, cet homme du sud avait l'expérience et le savoir-faire de la restauration des grands hôtels, avec en plus la culture du vin pour l'associer aux plats. Le restaurant le Royal est aujourd'hui étoilé. Dans l'esprit de découverte du vin, le Chef de cave choisit chaque mois une maison de Champagne pour l'associer au menu signature.

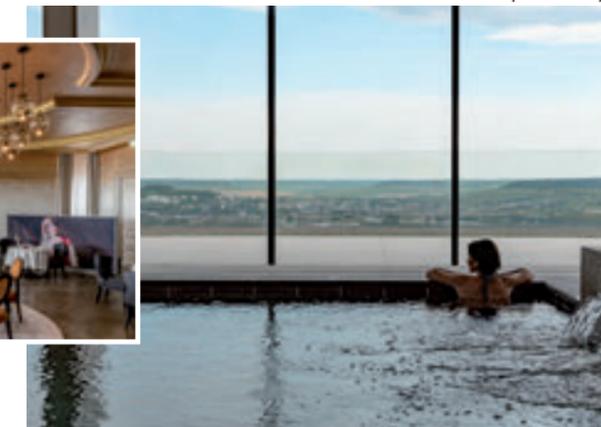
Ce menu avec l'accord met/champagne est exceptionnel. A noter que les Champenois font des repas au champagne sauf sur les desserts. Les non Champenois font exactement le contraire. Nous avons ainsi pu découvrir la Maison Philipponnat autour de plats de grande saveur.

- *Raviole de petit pois et caviar. Philipponnat, Cuvée non dosée 2015*
 - *Tourteau, parfumé de combawa, caviar « Sturia », mangue et agrumes.*
 - *Langoustine rôtie piment d'Espelette, cromesquis de tête de veau. Cuvée 1522 rosé 2008*
 - *Vapeur de Turbot au beurre d'algue salicorne. Clos des Goisses 2011 extra brut (un des rares clos de la Champagne)*
 - *Ris de veau rôti et chorizo ibérique, jus de veau au Xérès. Cuvée LV 2000 (20 ans de vieillissement)*
 - *Sorbet melon, huile d'olive, olive pochée, vanille. Blanc de blanc 2008 Sublime réserve*
 - *Baba au gin sorbet citron*
- Les desserts sont signés Cédric Servela, Chef Pâtissier. ■

Jean Denis Rieubland



Restaurant, Le Royal



La piscine du Spa