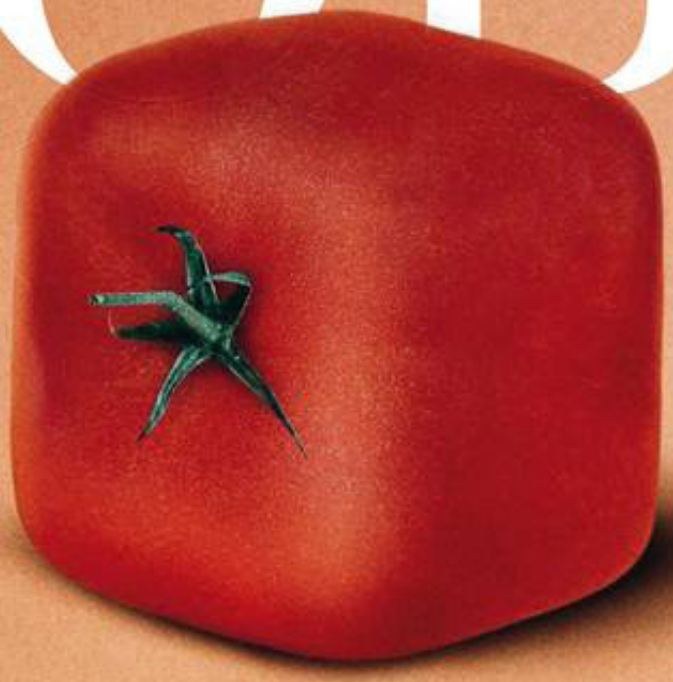
Cahier numéro un de l'édition n° 2823 du 13 au 19 décembre 2018

"GILETS JAUNES" LE RÉCIT D'UN CRASH POLITIQUE P. 38
DES PISTES POUR EN SORTIR VRAIMENT P. 71

ALG. 410 DA, ALL. 5,60€, AND. 5,10€, AUT. 5,60€, BELG. 5,00€, CAN. 8,10 $CAN, ESP. 5,20€, GR. 4,60€, GA. 5,30€, GUAD. 5,30€, GUY. 5,00€, IT. 5,00€, LUX. 5,20€, MAR. 43 DH, MART. 5,00€, PAYS-BAS 5,30€, PORT. CONT. 5,30€, RÉU. 5,30€, ST MARTIN 5,30€, SUI. 8,80 CHF, TOM 900 XPF, TUNISIE 5,50 DT, ZONE CFA 3600

L'OBS



DÉNATURÉS, TRAFIQUÉS, ULTRA-TRANSFORMÉS

LA VÉRITÉ SUR LES ALIMENTS BIDON

P. 22

M 02228 - 2823 - F: 4,50 €

JESPER GOLDBRAND / GETTY IMAGES

EN PARTENARIAT AVEC
RTL

▲ SE RELAXER DANS UN SPA XXL.
◀ DORMIR AVEC VUE SUR LA VALLÉE.

ALLER SIMPLE ✈ LA MARNE

Une bulle royale

A une heure de TGV de Paris, un nouvel écrin cinq étoiles, le Royal Champagne, accueille le visiteur gastronome dans un cadre féerique au milieu des vignes

Par **DORANE VIGNANDO**

Il faut être passionné de la France en général et de son patrimoine en particulier pour investir des dizaines de millions d'euros et construire, sur les vestiges d'un relais de poste du XVIIe siècle (où Napoléon séjourna, paraît-il), un cinq-étoiles en pleine campagne champenoise. Mais Mark Nunnelly et Denise Dupré, couple d'Américains qui possède déjà un bel hôtel à Saint-Barth, n'ont pas résisté à l'appel d'un des terroirs les plus prisés au monde. En témoigne donc le Royal Champagne, bâtiment contemporain où la pierre blonde se marie au verre, conçu par l'architecte rémois Giovanni Pace, qui fut aussi le maître d'œuvre de la cuverie Moët & Chandon. Après cinq ans de travaux, ce nouveau cinq-étoiles rénové, agrandi et décoré par Sybille de Margerie propose 49 chambres et suites aux tonalités champagne of course, dominant une immense terrasse faisant face à la vallée de la Marne et aux coteaux des plus grands millésimes.

Les espaces clairs, le jeu des lignes graphiques, les discrets motifs végétaux changeant de couleur selon les étages, témoignent d'un parti pris éloigné du luxe ampoulé. L'adresse possède indéniablement une élégance gracieuse. Le service impeccable (plusieurs membres du personnel viennent des meilleurs palaces parisiens), sans salamalecs inutiles, apporte une touche de chic cool appréciable. Ajoutez-y un bon bistrot avec vue sur les vignes et une table gastronomique chapeautée par Jean-Denis Rieubland, ex-chef du Negresco, qui mériterait l'étoile avec son ris de veau clouté au chorizo et fricassée de girolles...

Seul bémol, les tables entourées de grands paravents à l'effigie de Joséphine et de Marie-Louise d'Autriche ne sont franchement pas d'une classe folle. A l'inverse, on plébiscite le spa au volume XXL (avec des soins signés Biologique Recherche) et sa spectaculaire piscine aux tons verts pailletés or. Pétillant, assurément. Question bulles, on contournera pour le coup le jacuzzi, préférant se diriger vers la salle de dégustation en compagnie de Daniel Pires, le sommelier en chef. Plus de 250 références sont proposées à la cave, histoire de parfaire son palais entre grandes cuvées et petits producteurs, en partant d'un grand cru blanc de blanc Salon 2002 jusqu'aux appellations en biodynamie Mouzon-Leroux ou Leclerc-Briant. Enfin, si le temps est clément, une balade à vélo électrique s'impose au milieu de ces terres inscrites au patrimoine de l'Unesco. Halte au charmant village d'Hautvillers, près de Champillon, avec sa célèbre abbatiale, propriété de Moët & Chandon, où repose le bien nommé Dom Pérignon. On peut aussi pousser jusqu'à Epernay, qui revêt en décembre ses « habits de lumière » lors de la fête du même nom, et faire sauter le(s) bouchon(s) sur sa fameuse avenue de Champagne. ■

Y ALLER

En train: Paris-Champagne-Ardenne TGV. *A partir de 22 € l'A/R.*

OÙ DORMIR

Au Royal Champagne, 49 chambres spacieuses avec balcon, deux restaurants, le Royal (menu gastro à partir de 62 € le midi et 125 € le soir) et le Bistrot Bellevue (formule midi à 39 €), un bar, un salon de dégustation, un spa de 1500 m², un service de prêt de vélos, des visites de caves et excursions à la carte. A partir de 450 € la nuit base double. Actuellement une offre de 3 nuits au tarif de 2 (jusqu'à à fin février). Tous les samedis de décembre à 18 heures, dégustation de vins de vignerons de la région.

9, rue de la République 51160 Champillon. Tél.: 03 26 52 87 11 et Royalchampagne.com

À RAPPORTER

Du champagne cultivé en biodynamie de chez Leclerc-Briant. On peut visiter les caves à Epernay et dormir au 25bis, jolie maison bourgeoise qui accueille la boutique et des chambres d'hôtes. *Tél.: 03 26 54 00 56 et Leclercbriant.fr*