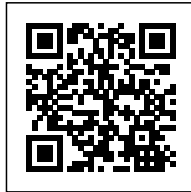


GYÉ-SUR-SEINE

Posted on août 23, 2026 by Florence Breuil



Category: [Voyages](#)



Dans le département au joli nom de l'Aube, qui tient son nom de la rivière éponyme, premier affluent de la Seine, s'agrippent des vignobles champenois entremêlés de vallées verdoyantes. Non loin du célèbre cru des [Riceys](#), plus grand terroir de Champagne avec ses 866 hectares de vignes, le village rural de Gyé-sur-Seine fut traversé entre 1882 et 1969 par la ligne de chemin de fer de Troyes à Gray. C'est dans l'ancien entrepôt ferroviaire qui jouxte la gare désaffectée que s'est installé [Le Garde Champêtre](#), aujourd'hui longé par la départementale D671, autrement nommée la rue La Gueule des Vaux.

Cette ferme-auberge est née de l'imagination collective d'une joyeuse bande d'associés pluridisciplinaires dont le restaurateur et caviste américain Juan Sanchez, figure de la bistronomie parisienne, de deux vignerons du cru et du photographe Peter Lippmann, tous réunis autour d'une même vision, celle d'un lieu pensé « de la terre à l'assiette », aujourd'hui récompensé d'une Etoile

Verte par le Guide Michelin. La ferme d'un hectare qui borde **Le Garde Champêtre** est cultivée en agriculture biologique. Suzane Christensen, la jardinière en chef, travaille de concert avec le chef pour lui offrir la plus grande diversité de produits et nourrir ses inspirations culinaires, en privilégiant notamment les variétés anciennes. Au fil des saisons, près de 300 variétés de légumes, fruits et plantes sont ainsi cultivées dans les parcelles où les poules se promènent librement. Les produits qui ne sont pas cultivés sur place sont sélectionnés auprès de producteurs voisins.













Le Rosé des Riceys est l'un des AOP qui distingue la commune, la seule à en posséder trois.

Dans cet ancien entrepôt aux murs de pierre culminant à sept mètres de hauteur s'étire une kyrielle de tables en granit noir sur un sol en terrazzo. Dominée par une imposante cheminée, la cuisine, ouverte sur un long comptoir en chêne au centre de la salle, permet d'observer le ballet des chefs, mené depuis 2023 par le Japonais Kazuya Miyashita.

L'équipe puise son inspiration dans le travail historique des gardes champêtres, véritables protecteurs du milieu rural dont les origines remontent au Moyen-Age, et rend ainsi hommage à Monsieur Droze, dernier garde champêtre de Gyé-sur-Seine.









Au menu ce jour là, la salade de croquants haricots verts en entrée s'est trouvée bien égayée d'une mayonnaise à la livèche, que l'on s'est empressé de saucer avec leur succulent pain au levain. La pintade, parée de pourpier et savoureusement assaisonnée, pavoisait à côté d'une aubergine grillée que nous avons accompagné d'un singulier *Rosé des Riceys* ! Et pour finir, nous nous sommes laissé charmer par un sorbet à la fraise, escorté d'aériennes tuiles de meringue.









Pain au levain maison





Après avoir ripaillé, vous pouvez sommeiller à dix minutes du Garde Champêtre, à [The River House](#), dans une maison du 18e aménagée de jolis meubles chinés dont la rénovation a été confiée à l'architecte Alexis Cautain et la décoratrice d'intérieur Kelly Lippmann. On y entre par la cuisine où l'on peut y déposer ses victuailles pour petit déjeuner au lever. Dans le jardin, où l'on peut parfois croiser un drôle de chat peureux, les tomates, les fruits n'attendent que la cueillette ; Mais l'araignée de la haie Ne mange que des violettes*. Et derrière la porte au fond, au pied du chemin qui longe le jardin, coule la Seine...

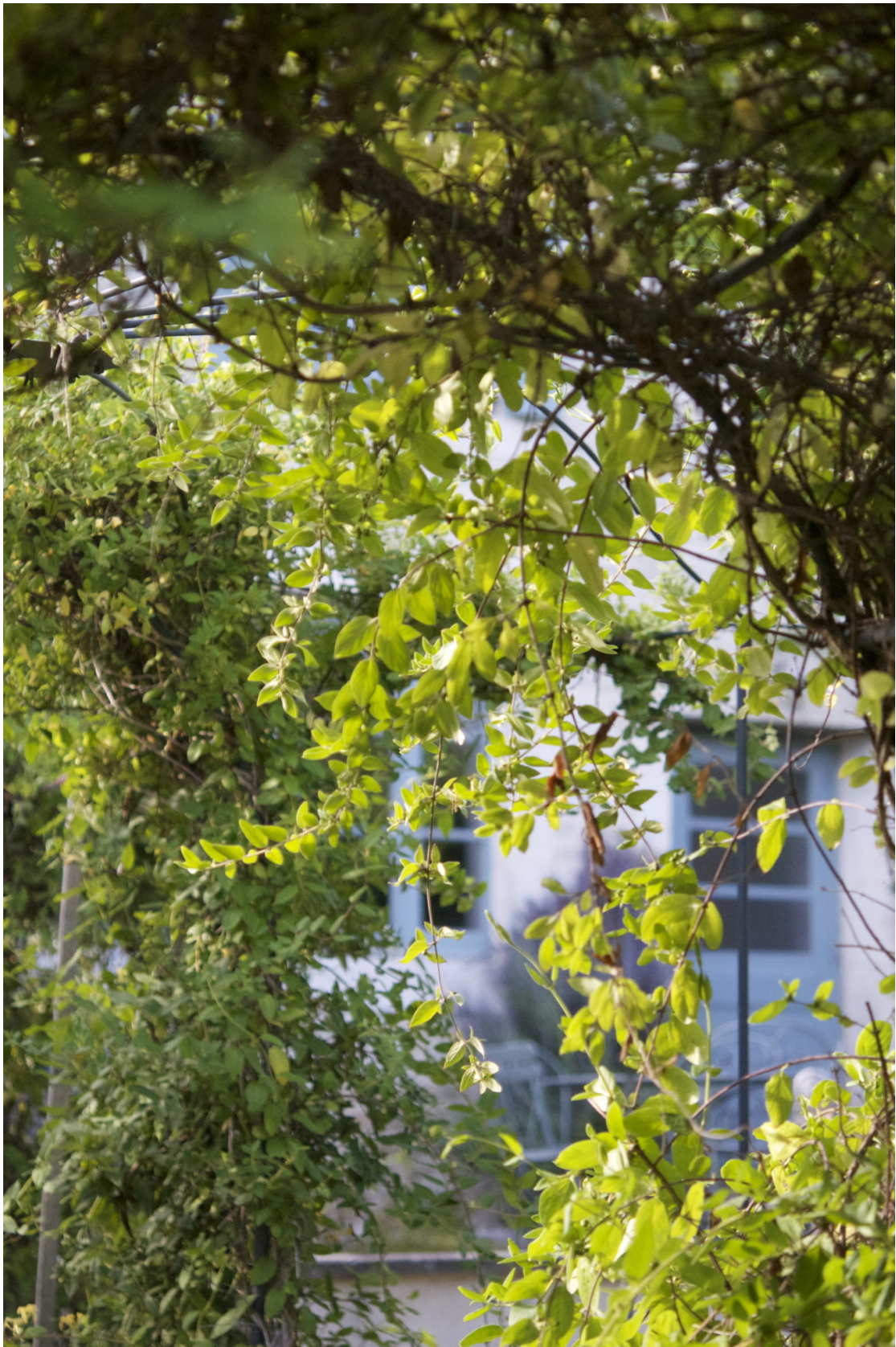






























* vers tiré de Faim d'Arthur Rimbaud

[Le Garde Champêtre route des Riceys 10250 Gyé-sur-Seine](#)

[The River House 42 rue des Vannes 10250 Gyé-sur-Seine](#)







Abbaye de Pontigny



Dans les jardins de l'Abbaye de Pontigny