

ÉDITION 2022

GRATUIT



L'art de vivre

À LA RÉMOISE

REIMS, SES BONNES ADRESSES, SON ART DE VIVRE

La première visite de maison qui commence par la cave.



G.H. MUMM
CHAMPAGNE

VISITES DES CAVES DE LA MAISON MUMM

34 rue du Champ de Mars, Reims
Réservations mumm.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Arnaud STEFFEN



L'Art de Vivre à la Rémoise est un subtil assemblage : une gastronomie d'excellence, un patrimoine architectural exceptionnel, une communauté d'artisans et de producteurs passionnés.

C'est aussi une pétillante convivialité emportée par l'effervescence du plus grand des vins.

Un été à Reims est l'occasion de saisir toute la richesse de cet Art de Vivre, de le vivre et de le cultiver pour le rendre encore plus beau, encore plus savoureux, encore plus grand.

Tous ensemble, cultivons l'Art de Vivre à la Rémoise.

Bonne lecture !



L'Art de Vivre à la Rémoise, une pétillante convivialité !



"L'art de Vivre à la Rémoise" is a subtle blend: excellent gastronomy, an exceptional architectural heritage, a community of artisans and passionate producers.

It is also a sparkling conviviality carried away by the effervescence of the greatest of wines.

A summer in Reims is an opportunity to grasp all the richness of this live it and cultivate it to make it even more beautiful, even tastier, even greater.

All together, cultivate "L'art de Vivre à la Rémoise".

Enjoy your reading!



www.art-de-vivre-a-la-remoise.com

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Sortie : Juin 2022 - Tirage : 10 000 exemplaires

Conception : agencepuls.com

Photos non contractuelles

*Les établissements recommandés
par l'Art de Vivre à la Rémoise
se reconnaissent à ce logo*

*L'ensemble des établissements, collectivités,
institutions cités dans ce guide ont contribué
financièrement à la sortie de ce guide,
qu'ils en soient remerciés.*



LA NOUVEAUTÉ TOYOTA 2022 AYGO X



Made in France - Fabriquée en France. Gamme Nouvelle Yaris Cross Hybride : consommations mixtes combinées (L/100 km) et émissions de CO₂ combinées (g/km) selon norme WLTP : de 4,5 à 5,0* et de 102 à 112*. *Données non définitives sous réserve d'homologation.



LA CITÉ DE
L'AUTOMOBILE / VILLAGE
REIMS - 1 rue Léna Bernstein
Tél. 03 26 09 42 42

TTR automobiles

EPERNAY
Avenue du Maréchal Joffre - ZAC Val-de-Champagne
Tél. 03 26 56 93 30

Groupe Ténedor

“



LA
GASTRONOMIE
& LA CONVIVIALITÉ À LA RÉMOISE

LA PAIX LE BAR



Le Bar La Paix est un incontournable du chic à la rémoise.

Conçu par le designer international Jean-Philippe Nuel, l'espace fait la part belle aux matières nobles et aux lignes épurées.

Ici tout n'est que calme, luxe et volupté. L'effervescence n'a de place que dans votre flûte.

Dès le matin savourez un bon petit déjeuner, le midi découvrez une carte courte au gré des saisons, l'après-midi c'est le moment du goûter avec de belles pâtisseries. Le soir venu, cédez à la tentation de grignotis à partager accompagnés d'une jolie sélection de champagnes ou de cocktails.

Ces derniers sont réalisés dans la pure tradition virevoltante du Flair Bartending. La magnifique terrasse vous enverra pour des apéritifs d'été.



9 rue Buirette
51100 REIMS
03 26 40 04 08

www.bestwestern-lapaix-reims.com

 /BarLaPaixReims

 /bestwesternhoteldelapaix

Ouvert du lundi au jeudi : 08:00 - 00:30

Le vendredi : 08:00 - 01:30

Le samedi : 11:00 - 01:30

Le dimanche : 15:00 - 00:30

À SAVOIR :

Le Bar La Paix vous accueille dès le matin pour des réunions de travail, "briefs" ou séances de co-working autour d'un petit déjeuner, un lunch ou quelques pâtisseries accompagnées d'un thé.

SODAD



Originaire de Corse, le chef, Fabien Billon, distille une cuisine de tradition française savoureuse et raffinée aux discrètes influences méditerranéennes.

La carte change tous les 15 jours et privilégie les produits locaux.

Si de grands classiques sont revisités, de belles créations viennent aussi réjouir nos papilles.

SODAD est un incontournable des tables de qualités de la ville des Sacres et un digne représentant de l'Art de vivre à la Rémoise.



Fabien Billon

36 Rue des Élus
51100 REIMS

09 88 37 66 77
07 86 79 78 03

  /Sodad Reims

*Ouvert le lundi et mardi : midi.
Le mercredi, jeudi, vendredi
et samedi : midi - soir.*

**L'établissement ne compte que
quelques tables, réservation indispensable !**



COQ ET VINS



Ville-Dommange, sa vue imprenable sur Reims, son église, son vignoble et... son restaurant !

L'ancien bistrot du village et l'épicerie attenante ont été transformés en restaurant. Le Chef Christophe Thiriart y mitonne une cuisine de tradition française pleine de générosité et de saveurs.

Coq et Vins c'est aussi un "bar à vins et à champagne" avec une belle sélection de vigneron du cru. On adore la déco ultra cosy et l'on peut aussi y déjeuner.

En été la terrasse offre une vue imprenable sur la vallée de Reims.

À seulement 10 minutes de Reims, une adresse incontournable.

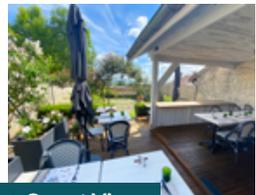


Christophe Thiriart

3 Rue de la Prévôté
51390 VILLE-DOMMANGE
03 26 03 38 07

[f/restaurantcoqetvins](https://www.facebook.com/restaurantcoqetvins)

Ouvert du lundi au dimanche :
12:00 - 14:00
et 19:00 - 21:30
(sauf mercredi et dimanche soir)



Le + Coq et Vins :

Le pain est fabriqué maison (farine artisanale écrasée à la meule de pierre, moulin de la Prosne à Prosnes).



COQ ET VINS - LA TERRASSE

BRASSERIE LE JARDIN



La Brasserie "Le Jardin", dans le parc du Domaine Les Crayères, est une véritable récréation émotionnelle pour le Chef doublement étoilé au guide Michelin Philippe Mille.

Dans une ambiance chic et décontractée, le Chef nous propose une carte de produits frais, délicatement cuisinés, mettant en lumière les producteurs locaux.

Accompagnés par une sélection de 450 références de vins et champagnes à la carte ou au verre, c'est un voyage gastronomique en toute simplicité qui s'offre à nous.



© JB Delenue © Anne Emmanuelle Thion © M. Garçon



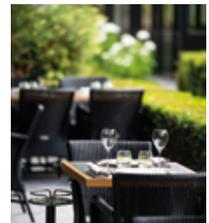
Philippe Mille & son équipe

7 avenue du Général Giraud
51100 REIMS
03 26 24 90 90

lescrayeres.com

  /domainelescrayeres

Ouvert tous les jours :
12:00 - 13:30 et
19:00 - 21:30



LE CLOS DE CHAMPFLEURY



Installé au coeur du village champenois de Champfleury, aux portes de Reims et du vignoble, le Clos de Champfleury vous accueille dans une ancienne demeure agricole entièrement rénovée.

Matériaux de caractère, matières naturelles, douceur du bois des meubles chinés, harmonie de tons naturels confèrent au lieu structuré autour de la grande verrière une atmosphère authentique, campagnarde et apaisante mais aussi un certain esprit maison de famille où l'art de recevoir se distille dans de nombreux détails.



Arnaud Lescarmontier

11 Grande rue
51500 CHAMPFLEURY
09 50 83 59 83

leclosdechampfleury.com

  /Le clos de champfleury

Ouvert les lundis et mercredis :
12:00 - 15:00

Du jeudi au samedi :
12:00 - 15:00 et 18:30 - 23:00

Le dimanche : 12:00 - 15:00

A SAVOIR :

nous pouvons vous recevoir pour des privatisations : groupes et événementiels.

DEVIS GRATUIT

Année de la gastronomie

Appel à projets national pour soutenir des initiatives de valorisation de la gastronomie sur tout le territoire



Aide financière possible

Vous avez un projet ?

Retirez dès maintenant votre dossier de candidature auprès de la CCI

Saison 1



L'hiver de la gastronomie engagée et responsable

TERMINÉE

Saison 2



Le printemps de la gastronomie inclusive et bienveillante

TERMINÉE

Saison 3



L'été pour célébrer le partage et le vivre-ensemble

Dépôt des projets avant le :

27 mai 2022

Saison 4



L'automne des producteurs

21 août 2022

 marne.cci.fr

 info@marne.cci.fr

 03 26 50 62 50



 CCI MARNE
EN CHAMPAGNE

1^{er} ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

CHEZ DOM'



Après avoir sillonné les routes champenoises au volant de son food truck, « Dom Burger » s'est installé au cœur du parc des hautes promenades à côté de la Porte Mars.

Chez Dom vous pourrez déguster des burgers de haute qualité (Black Angus, espadon, selon les arrivages). Les pains sont Maison (Dom est boulanger de formation) et toujours originaux (à l'encre de seiche par exemple). A déguster aussi : les bretzels ou les glaces artisanales sans oublier les bières locales "la Bouquine" et les vins et champagnes de producteurs.

Après une balade dans le magnifique parc des promenades, Chez Dom est l'endroit idéal pour déguster une flûte de champagne accompagnée d'un burger Maison et d'une frite fraîche face à la porte Mars.

Un incontournable de l'été à la rémoise !



Quass & Dom'

Place de la république
51100 REIMS
06 11 47 56 40

*Le Kiosque est ouvert selon la météo.
N'hésitez pas à passer un
petit coup de fil.*



MAISON KIKEL

Quel plaisir de retrouver le Cul de Poule et toute l'équipe de la Maison Kikel !

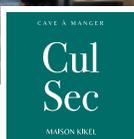
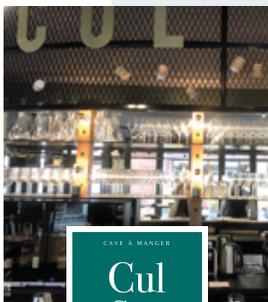
Des propositions au TOP, comme toujours, mêlant la gastronomie de tradition française à une créativité débordante.

Stéphane Kikel est un artiste. Il fait de chaque repas un moment privilégié de découvertes où chaque plat nous emporte sur des chemins gustatifs menant droit au plaisir.

Les produits toujours sourcés avec soin sont ultra-frais et travaillés de manière originale et surprenante.



Peggy & Stéphane



61 rue de Cernay,
51100 REIMS
03 26 03 36 63
Réservation par Facebook.
culsecbaravin@orange.fr
[📍 /culsecreims](https://www.facebook.com/culsecreims)

Ouvert du lundi au samedi :
17:30 - 01:00



46 boulevard Carteret,
51100 REIMS
03 26 47 60 22
www.auculdepoule.com
[📍 /auculdepoulereims](https://www.facebook.com/auculdepoulereims)

Ouvert tous les jours sauf le
mercredi et le dimanche.
Service jusqu'à 21:45 le
vendredi et le samedi.



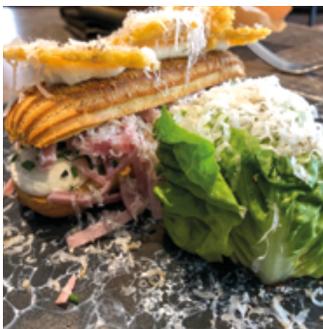
70 rue de Cernay
51100 REIMS
03 26 47 99 57
[📍 /cocottesduculdepoule](https://www.facebook.com/cocottesduculdepoule)

Ouvert du mardi au samedi :
10:00 - 19:30.
(Service jusqu'à 16:00)
Le dimanche : 10:00 - 13:00

A SAVOIR :
Service traiteur à emporter

MAISON KIKEL

- DEPUIS 2003 -



OUVERTURE septembre 2022



78 rue de Cernay,
51100 REIMS



BOULANGERIE LES HALLES



En plein cœur du Boulingrin, Sylvain Guglielmi et son épouse Fabienne sont devenus la référence de la pâtisserie "haute-couture" rémoise. Extrêmement fines et stylées, les pâtisseries de Sylvain sont à la fois un régal pour les yeux et un délice pour les papilles. Laissez-vous tenter par le Caramélio, sa création iconique ou le Saint-Honoré, en toute légèreté.

Les spécialités de chocolat sont aussi exceptionnelles : "diablotins" et pâte à tartiner Maison. La farine est issue de culture raisonnée et les pâtes sont travaillées en fermentation longue.

Enfin, une toute nouvelle gamme de glaces et sorbets Maison, 100% naturelle ravira les gourmets. Sur place ou à emporter.



Sylvain Guglielmi

32 rue de Mars
51100 REIMS
03 26 47 97 40

boulangerieleshalles@free.fr

[f](#) /Boulangerie Les Halles

Ouvert du lundi au vendredi :
07:00 - 19:00
Le samedi : 06:30 - 19:00



LE CRYPTO



Le cr**Y**pto
FRÉDÉRIC DUPONT

Le Crypto, une valeur sûre !

Frédéric Dupont, le chef, a longtemps travaillé dans un étoilé rémois bien connu avant de se lancer, pour notre plus grand plaisir !

Entouré d'une belle équipe en salle et en cuisine, le chef nous propose de belles créations gastronomiques mêlant la tradition culinaire française à une créativité pleine de finesse.

Les vins proposés en accompagnement font mouche et viennent sublimer cette cuisine imaginée et travaillée avec cœur et passion.



Frédéric Dupont

14 Place du Forum
51100 REIMS
03 26 25 27 81

restaurantlecrypto.eatbu.com

 /Le Crypto

Ouvert du mardi au samedi :
12:00 - 14:00 et 19:30 - 22:00

Réservation indispensable.



VAPEURS & GOURMANDISES

Vapeurs
et Gourmandises

Depuis 10 ans, le restaurant Vapeurs et Gourmandises propose un concept unique à Reims : la cuisine à la vapeur.

Les produits sont de saison, frais, souvent locaux. Soigneusement découpés en petits cubes, ils sont cuits à la vapeur dans des fours spécialement conçus.

Résultat : les propriétés nutritionnelles des aliments sont conservées et les saveurs sont sublimes !

Les plats sont inventés et composés par le chef afin de répondre parfaitement à ce mode de cuisson et de profiter au maximum des produits de la saison.

Cuisine vapeur ne rime pas avec régime, mais avec plaisir et gourmandise !



Grégoire & Marie-Laure

22 Place du Forum

51100 REIMS

03 51 24 57 32

 /Vapeurs et Gourmandises

Ouvert le lundi : 12:00 - 14:00

Du mardi au samedi :

12:00 - 14:00 et 19:00 - 21:00



Plats végétariens



Vente à emporter



Livraison

LA TABLE DES HALLES

LA TABLE
DES HALLES



Un restaurant à taille humaine où Patrick et Séverine accueillent leurs clients avec simplicité et convivialité mais toujours avec un grand professionnalisme mêlé d'une élégance discrète.

La cuisine du chef Julien est raffinée avec une carte saisonnière et des propositions du jour toujours étonnantes. Même les grands classiques, comme l'incontournable salade au lard, prennent ici une dimension nouvelle.

Une belle sélection de vins et de champagnes finira de vous séduire.



Séverine & Julien

23 rue de Mars

51100 REIMS

03 26 35 25 96

 /La table des halles

Ouvert du mardi au samedi.

Réservation indispensable.



LA GRANDE GEORGETTE

la grande Georgette

La Grande Georgette est un restaurant authentique, situé dans un lieu chargé d'histoire : l'ancienne caserne des pompiers de la ville de Reims. Disposant d'une cuisine ouverte, l'un de ses principaux atouts est certainement sa superbe terrasse offrant une vue imprenable sur la Cathédrale Notre-Dame.

Sa carte, imaginée autour de produits locaux et de saison par le Chef Julien Raphanel, sublime les classiques de la cuisine française. À découvrir au plus vite : la raviole ouverte de tourteau, le biscuit de Sandre ou encore la pavlova agrémentée de fruits de saison.

Un spot d'exception également pour déguster une coupe parmi la sélection de vigneron et grandes Maisons que constitue sa carte. Champagnes d'exception, rares et inédits, sont à découvrir pour une expérience unique, face à l'emblématique Cathédrale !



© Claire Lucet © Franck Kauff © Matthew Shaw



Julien Raphanel

18 rue Tronsson Ducoudray
51100 REIMS
03 26 83 18 18

www.lacasernechanzy.com

[f](https://www.facebook.com/lagrandegeorgette) [i](https://www.instagram.com/lagrandegeorgette) /lagrandegeorgette

La Grande Georgette est le nom de la grande échelle en référence au prénom de l'épouse du capitaine de la caserne dans les années 1920.



Palmer & Co

CHAMPAGNE



Naturellement élégant

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LA PAIX LE RESTAURANT



En plein cœur de Reims, c'est une brasserie bien connue des rémois pour ses poissons et fruits de mer mais dont la carte propose bien d'autres spécialités pour tous les goûts.

La décoration est tout en finesse, chic et design.

Aux beaux jours le patio vous permet de profiter de la dolce vita à la rémoise.



photos : © MKB Prod © Audex



David Niver

9 rue Buirette
51100 REIMS
03 26 47 00 45

www.restaurant-cafe-de-la-paix.fr

 /RestaurantLaPaixReims

Ouvert du lundi au dimanche :
12:00 - 14:30 et 19:00 - 21:30





Un nouveau Chef aux côtés de Pascal CAFFET, bienvenue à Jean-Christophe JEANSON !

JEAN-CHRISTOPHE JEANSON

Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier-Confiseur

L'année 2022 sera marquée par l'arrivée d'un **Chef Exécutif** ; qui aura en charge la coordination des productions Pâtisserie & Chocolaterie mais aussi la responsabilité de la Recherche & Développement : réservez votre meilleur accueil au Chef, titré Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2019 : Jean-Christophe JEANSON !

Ce dernier évoluait depuis 2003 au sein de la Maison Lenôtre où il était Chef Pâtissier et adjoint de Guy KRENZER, Chef exécutif. Jean-Christophe fait partie de ces hommes habités par la passion du métier, manager dans l'âme il aime challenger ses équipes sur de nouveaux objectifs et déteste la

Ce chef est un très grand professionnel, reconnu et respecté par ses pairs. C'est aussi et surtout un grand nom de la Pâtisserie d'aujourd'hui.

Son arrivée est une formidable opportunité pour la Maison CAFFET, de développer ses collections mais aussi son image auprès du grand public et les professionnels des métiers de bouche.



34 rue de Mars
51100 REIMS
03 26 49 05 75

www.maison-caffet.com
📍 /Maison Caffet Reims

**EXIGENCE
& SAVOIR-FAIRE**



LE PARVIS

Le Parvis

Bar à Champagne et épicerie fine, le Parvis offre une vue privilégiée sur Notre Dame une flûte à la main.

De jolis corners aux couleurs des grandes Maisons présentent une vaste gamme de cuvées bien connues. Les vigneron ne sont toutefois pas oubliés avec une belle sélection à des prix très attractifs.

Côté gastronomie, le Parvis fait le choix du Bon et du Goût, avec une sélection d'épicerie fine, à emporter ou à consommer sur place, qui conjugue la gourmandise et la finesse avec un sourcing original et exigeant :

Caviar de Madagascar, produits truffés (pâtes, huiles, condiments, sauces...), gourmandises de la Biscuiterie de Reims, sardines d'Espagne, Moules de Galice, Jambon San Daniele...



CHAMPAGNE
CARBON



Christophe & Thomas

2 Rue Rockefeller
51100 REIMS
03 26 84 16 82

www.le-parvis.fr

/Le parvis

Ouvert du lundi au mercredi
& dimanche : 09:00 - 19:00

Du jeudi au samedi :
09:00 - 22:00



Pour un événement :

LE TRIPORTEUR

La mer monte jusqu'à vous avec notre Piaggio aménagé.

Selon vos envies et nos idées, il devient le point d'ancrage atypique pour vos manifestations publiques ou privées.

www.le-triporteur.fr



Pour une table...

LE BOCAL

A marée basse sur la terrasse ou par grand vent dans la cale du bocal.

Des ostréiculteurs renommés, des coquillages farcis, des vins et des champagnes choisis, c'est parti ..

www.restaurantlebocal.fr

Pour des vacances :

la maison d'ØLÉRON

Vous y êtes... à la mer.

Dans une maison de village toute équipée pour des vacances decontractées.

Le nord de l'île d'Oléron, la mer, les parcs à huîtres le vignoble local ... what else!

www.lamaisondoleron.fr

Pour des emplettes...

L'ÉTAL

Tout commence par un bateau, un hameçon ou un casier...

En provenance de nos criées, les arrivages sont quotidiens, les poissons sauvages sont filetés à la demande, et les plateaux de fruits de mer confectionnés sur mesure... en direct ou par internet.

Le bruit des vagues ...presque.

www.letal.fr

LA POISSONNERIE DES HALLES

27 rue de Mars - 51100 REIMS
03 26 47 02 51

 /Le Triporteur
 /Le Bocal

 /Létal de la Poissonnerie des Halles

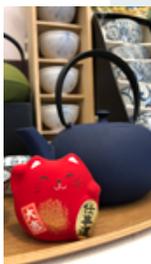
L'ÉVEIL DES THÉS



Une institution rémoise pour les amateurs de thés de qualité, fins et racés. Loin des franchises ultra-marketées, Sonia vous conseille pour vous faire découvrir une vaste gamme de thés, thés BIO, tisanes et rooibos.

Vous trouverez aussi de la vaisselle d'inspiration asiatique et des accessoires (doseurs à thé, boîtes, bouilloires...).

Un lieu où règne la zen attitude et où il fait bon prendre le thé en toute tranquillité, accompagné de quelques gourmandises...



Sonia Dayawa

34 rue des Telliers
51100 REIMS
03 26 86 63 50

leveildesthes.com

  /leveildesthes

Ouvert du mardi au jeudi : 10:00 - 12:00 et 14:00 - 19:00
Le vendredi & samedi : 10:00 - 19:00



Vente à emporter



Click and Collect

BISTROT DE LA GARE



Arthur et son équipe nous accueillent à Prunay au Bistrot de la gare !

Arthur voulait une cuisine qui lui plaise sans forcément rentrer dans une case précise - brasserie ? bistronomie ? fusion ? Stop aux classements et place au plaisir de la découverte.

Le chef Anthony signe une cuisine originale entre brasserie de tradition française et propositions créatives que ne renieraient pas les restaurants les plus « hype » des grandes métropoles.

Les plats sont superbement dressés et tiennent avec bonheur toutes leurs promesses lorsqu'on les savoure.

Les desserts sont particulièrement réussis. Une mention spéciale pour le « cigare », dessert iconique de la Maison.



Arthur, Anthony & toute l'équipe

13 Rue Des Monts de Champagne
51360 PRUNAY
03 26 46 45 53

bistrotdelegare-prunay.com

  /Bistrot de la gare

Ouvert du mardi au jeudi :
12:00 - 14:00

Le vendredi et samedi : 12:00 - 14:00
et 19:00 - 21:30

DOMAINE LES CRAYÈRES



Le Domaine Les Crayères : l'établissement iconique de Reims discrètement lové dans un parc de sept hectares à la végétation verdoyante.

L'accueil chaleureux, le service impeccable et la table gastronomique doublement étoilée concourent à une expérience unique en Champagne.

Le Chef Philippe Mille, Meilleur Ouvrier de France, et la carte des vins aux 1 000 références de champagne font de ce lieu l'endroit idéal pour découvrir ce que la région a de meilleur.



photos : ©@AmeEmmanuelEtThion



Philippe Mille

64 boulevard Henry Vasnier
51100 REIMS
03 26 24 90 00
lescrayeres.com
  /domainelescrayeres

Ouvert du mercredi au dimanche inclus, pour le déjeuner et le dîner :

12:00 - 13:30 et 19:00 - 21:00



mille & UN!



Philippe Mille

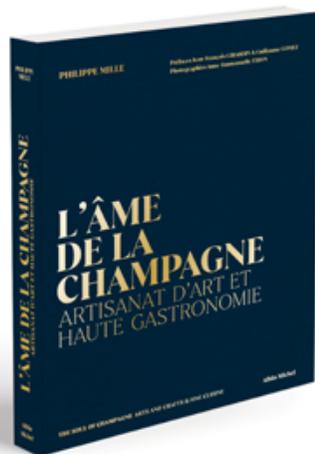
Chef du Domaine les Crayères, 2** au Guide Michelin, Meilleur Ouvrier de France 2011, Bocuse de Bronze 2009, Grand Chef Relais et Châteaux, médaillé d'or du concours national de cuisine artistique 2008.

Philippe Mille, le Chef du Domaine les Crayères, célèbre dans ce grand livre de gastronomie l'âme de la Champagne.

L'ouvrage unique en son genre, est structuré autour de 16 matières, de la craie au verre, qui sont autant de voyages à la découverte du patrimoine et des artisans d'art de la région, et autant de sources d'inspiration pour des recettes originales associées chacune, pour un accord met-vin parfait, à une maison de Champagne mythique de la région.

Dans le chapitre « vitrail », il associe l'atelier de maîtres-verriers Simon-Marq, aux vitraux de la cathédrale de Reims et du collège Saint-Joseph...autant d'inspirations pour sa recette de « vitrail de langoustines », associée à la cuvée Comtes de Champagne, Blanc de Blancs Grands Crus 2011 de la Maison Taittinger, dont on découvre les caves mythiques.

Artisans, terroir, patrimoine, gastronomie, palette aromatique des champagnes... Ce grand livre de chef, très richement illustré, célèbre dans une approche inédite toute l'âme de la Champagne.



L'ÂME DE LA CHAMPAGNE Artisanat d'art et Haute gastronomie

Format : 240x300 mm - 288 pages

Langues : Français - Anglais

Couverture reliée pleine toile
avec fer à chaud

Prix : 49 €

Disponible au Domaine les Crayères
et sur : trophee-mille.fr



LA CAVE AUX FROMAGES



Chez Julie on ne trouve pas seulement des fromages, des vins ou de l'épicerie fine.

Chez Julie on trouve aussi un accueil chaleureux, des conseils avisés, et surtout une immense passion pour le métier de fromager.

Les produits sont sélectionnés auprès des meilleurs producteurs et artisans en privilégiant le circuit court et le local. Dans l'esprit de la Maison Charlet dont Julie perpétue la tradition, une cave d'affinage propose des produits soigneusement travaillés. Des plateaux apéros, fromages, charcuteries ou mixtes peuvent être commandés pour de belles soirées entre amis, entre collègues ou en famille.

Ne dites plus « je vais chez le fromager » mais « je vais chez Julie » !



Julie

12 Place du Forum
51100 REIMS
03 26 47 83 05

fromage-reims.com

  /La-Cave-aux-Fromages

Ouvert du mardi au jeudi :
8:30 -13:00 et 15:30 -19:15
Du vendredi au samedi :
8:30 -13:00 et 15:00 -19:15





Bars à vins et à bières

LE CLOS

Pour faire pétiller vos soirées d'été ! Avec sa terrasse extérieure privative, Le Clos est l'endroit idéal pour débiter la soirée ... et la terminer ! Restauration possible sur place.

25 Rue du Temple - REIMS
03 26 07 74 69



LES COUDES SUR LA TABLE

Place du Forum, une offre de restauration accompagnée de belles cuvées de vins et champagnes. Vous aurez même le droit de mettre les coudes sur la table !

1 Rue des Élus - REIMS
07 66 08 12 62

CUIVRÉ

Bar à bières (notamment locales) et "cuisine bistrotière". Superbe décoration dans un style "Vintage" où les cuivres brillent de mille feux.

2 Rue de Pouilly - REIMS
09 81 98 21 95
cuivrereims.fr

/cuivrereims · Restaurant



LE CUL SEC

Le bar à vins et à manger de la MAISON KIKEL.

Un incontournable de l'Art de Vivre à la rémoise. Dans une ambiance décontractée - chic découvrez de très belles cuvées. Pour grignoter entre amis, la carte gourmande de Stéphane KIKEL et son équipe.

61 rue de Cernay - REIMS
03 26 03 36 63
www.culsec-reims.fr

LA VERRIÈRE

On profite de l'énergie artistique du lieu et on y déguste de bonne bouteilles accompagnées de planches, burgers ou plats du jour. Réservation recommandée les soirs de spectacle.

Le bar du Manège - scène nationale
2 Boulevard du Général Leclerc - REIMS
06 26 03 14 78



La Verrière © Alain Julien

LA GROSSE BOUTEILLE

Bar à vins - Bar à Tapas et restaurant.

Une carte mitonnée par un chef amoureux des produits locaux et de saison.

12 rue de Mars - REIMS
09 87 37 12 18



PÂTISSERIE GRANDMENGIN



Avec Emmanuel Grandmengin, le titre d'artisan pâtissier chocolatier prend tout son sens : un travail de haute qualité, associé à une curiosité permanente, un sourcing produit le plus locavore possible et une créativité débordante.

De jolies pièces à la ligne design et épurée, un juste équilibre entre tradition et modernité. Des propositions originales et savoureuses à retrouver selon les saisons.

Emmanuel Grandmengin est aussi chocolatier avec de belles spécialités et des créations au top.

Christelle, son épouse, vous accueille en boutique.



Emmanuel & Christelle

Centre commercial du Champ Pavéau
51430 TINQUEUX
03 26 84 72 27

Ouvert du mardi au samedi :
07:00 - 13:00 et 15:00 - 19:30
Le dimanche : 07:00 - 13:00

www.la-patisserie.fr

 /Grandmengin





RESTAURANTS

LE BOULINGRIN

Dans un immeuble Art Déco, une brasserie de tradition française.

Depuis sa création en 1925, une institution rémoise.

31 rue de Mars - REIMS
03 26 40 96 22
www.boulingrin.fr

CÔTÉ CUISINE

À deux pas de la place d'Erlon, profitez d'un superbe jardin.

Le nouveau chef Clément Vidalon distille une cuisine bistronomique pleine de créativité et de saveurs. Ses origines basques n'y sont sûrement pas pour rien.

43 Boulevard Foch - REIMS
03 26 83 93 68
www.cotecuisine.restaurant

JOSEPH

Face à la cathédrale, Joseph propose le meilleur de la Street Food à partager en terrasse tout au long de la journée.

Des recettes simples et gourmandes magnifiées par des ingrédients de grande qualité et l'équipe du chef Julien Raphanel de la Grande Georgette !

18, rue Tronsson Ducoudray - REIMS
03 26 06 54 05

 /Joseph Reims



LE CONTINENTAL

À la pointe de la place d'Erlon, dans un bel immeuble historique, une cuisine de tradition française.

93 Place Drouet d'Erlon - REIMS
03 26 40 63 83
www.continental-restaurant.fr



©Axel Coeuret

AU PETIT COMPTOIR

Une bistronomie chic au cœur du quartier gourmand du Boulingrin. Une toute nouvelle salle à découvrir.

17 rue de Mars - REIMS
03 26 40 58 58
www.au-petit-comptoir.fr



©Axel Coeuret

L'art de vivre

À LA RÉMOISE

LA BOUTIQUE



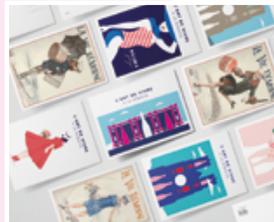
La boutique en ligne

boutique-artdevivre.com

Achat de posters, cartes postales et flûtes de Champagne Art de Vivre à la Rémoise.

Livraison partout en France
Métropolitaine.

Posters & Cartes postales



Autres modèles disponibles sur la boutique en ligne.

Plusieurs formats disponibles !



Flûtes à
champagne

Fabrication Maison
Lehmann Reims

Contenance : 28,5 cl /
Carton de 6 flûtes à Champagne.

Graine de cathédrale



Faites pousser
votre propre
CATHÉDRALE !

Plantez, arrosez,
attendez.

Produits disponibles chez "Eveil des Thés" & l'Office de Tourisme de Reims

REIMS & L'ART DÉCO



INDISPENSABLE

Le site web de la très active
association
"Art Déco de Reims
et des Villes du Grand Est »

artdeco-reims.fr

Détruite pendant la première guerre mondiale, la ville de Reims a été reconstruite en plein âge d'or de l'Art Déco.

Notre patrimoine architectural de l'entre deux guerres est incomparable par sa richesse, sa diversité et son originalité.

Promenez-vous dans les rues de Reims et levez la tête pour découvrir ces merveilles (visites guidées possibles voir l'Office du Tourisme).

ÉPICERIE MADAME

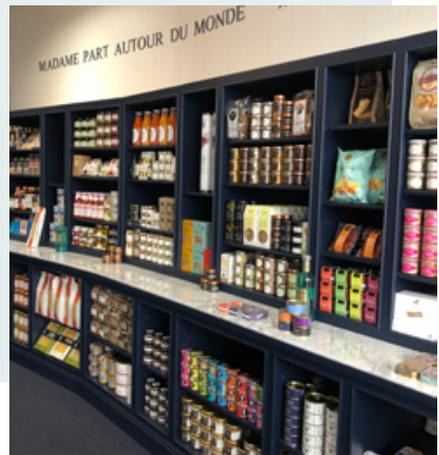


Vous cherchez des produits rares ou d'exception pour vous faire plaisir ou offrir à vos amis ? L'Épicerie Madame comblera tous vos désirs et toutes vos envies.

La sélection est particulièrement pointue avec comme point commun l'excellence, le raffinement, les saveurs et le savoir-faire des meilleurs artisans et producteurs.

Dans une boutique d'une rare élégance et dans une ambiance chaleureuse l'équipe vous racontera l'histoire des produits et leurs origines et saura vous conseiller au mieux.

Epicuriens, gourmands et curieux se donnent rendez-vous à l'Épicerie Madame.



Alexandrine

15 Rue de l'Arbalète
51100 REIMS
03 26 88 32 57
epiceriemadame.fr

  /Épicerie Madame

Ouvert du mardi au samedi :
10:30 - 13:30 et 14:30 - 19:00





ZUNIC



Christophe Zunic, artisan boulanger reconnu internationalement, est un amoureux du travail bien fait et du choix des meilleurs ingrédients. Son épouse, Anne, le seconde dans la gestion de la boutique et dans la création de nouveaux produits.

On craque pour les pains de tradition, les viennoiseries et les pâtisseries fines (tarte au citron, champezienne - la tropézienne au biscuit rose - ou encore la traditionnelle galette au suc' ardennaise).

Pour le midi, vous pourrez trouver une grande sélection de sandwiches de haute qualité ainsi que des plats traiteurs concoctés à partir de produits issus d'artisans et de producteurs locaux. Notamment de la boucherie charcuterie artisanale de Ludovic Zunic installé à Tours-sur-Marne.



photo : ©Michael Bourdot

Christophe Zunic

80 rue de Vesle
51100 REIMS
03 26 47 40 20
zunic.fr

Ouvert du lundi au samedi :
8:00 - 18:30



Le Végé-Vanille



L'ARTICHAUT



Choix, qualité, fraîcheur : voilà qui résume à la perfection le travail de Patrice Richard, Meilleur Ouvrier de France Primeurs.

Ce n'est donc pas un hasard si les plus grandes tables de la région lui font confiance. Il n'est toutefois pas utile de collectionner les étoiles pour savoir apprécier les bons fruits et légumes.

La boutique est située dans le quartier gastronomique des Halles Boulingrin. Une partie de la production, tomates, fraises, radis... sont issues des cultures maraichères de Patrice situées en plein cœur de Reims.

Coté proximité et vente directe on ne peut pas faire mieux !



Patrice Richard

24 rue de Mars
51100 REIMS
06 65 74 05 99
📍 /L'artichaut

Ouvert du mardi au samedi :
09:00 - 13:00 et 15:30 - 19:00
Le samedi : 08:00 - 13:00 et 15:30 - 19:00





MARCEL & JANE



Marcel & Jane c'est la Feel Good Cantine rémoise. Les produits sont frais, souvent Bios et locaux. on y trouve aussi du sans gluten ou sans Lactose.

Salades bowls ou salades à composer soi-même, bagels chauds ou froids, pâtisseries et jus de fruits pressés Maison.

On adore la déco zen et l'ambiance décontractée.

En plein cœur du petit quartier Latin rémois (à proximité de Sc Po et de l'ICP) les jeunes et moins jeunes viennent s'y retrouver.

Sur place, en livraison ou à emporter.



David

& son équipe

99 rue Gambetta
51100 REIMS
03 26 05 49 32

/Marcel & Jane

/Marcelandjane



Ouvert du lundi au vendredi :

11:30 - 14:30 et 18:30 - 21:00

LA GARENNE



Chez Maxime, la cuisine est élaborée à partir des produits frais de saison et produits localement.

La liste des fournisseurs est annoncée clairement : la viande vient de la boucherie familiale (Maxime est issu d'une longue lignée de bouchers-charcutiers), les légumes poussent à Thillois et Aux Mesneux, le pain vient d'une boulangerie de Tinquieux. Coté locavore on ne peut pas faire mieux !

Un bel établissement à 5 minutes de Reims sur la route du célèbre circuit automobile de Gueux.



Maxime & Pauline

RN 31 route de Soissons E46
51370 CHAMPIGNY
03 26 06 22 44

www.restaurant-lagarenne.fr

[f](https://www.facebook.com/LaGarenneRestaurant) /La Garenne Restaurant

Du mardi au jeudi :
12:00 - 15:30

Vendredi et samedi :
12:00 - 15:30 et 19:30 - 21:00



Vente à emporter

NOUVEAU !

Retrouvez les produits de la boucherie COUSIN à la Garenne.

Circuit court et produits sourcés de qualité !

VERSION ORIGINALE



Christophe Mertes signe une cuisine vraie et authentique, fusionnant les grands classiques de la gastronomie au meilleur des saveurs du monde.

Au VO pas besoin de sous-titres : c'est bon, c'est fin, c'est délicat, le langage universel de tous les gastronomes.

Le dressage conjugue la créativité à la justesse, un régal pour les yeux et les smartphones !

Le service est mené par Stéphane et son équipe particulièrement attentionnée dans une ambiance zen et raffinée.



Stéphane & Christophe

25 bis rue du Temple

51100 REIMS

03 26 02 69 32

www.vo-reims.fr

  /Version originale Reims

Ouvert du mardi au samedi :

12:00 - 14:00 et 19:00 - 22:00



Vente à emporter



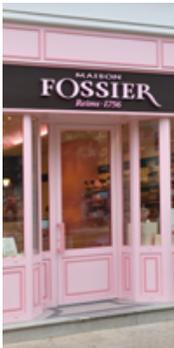
MAISON FOSSIER



La maison Fossier est l'héritière d'une grande lignée de faiseurs de gourmandises, qui font la renommée de Reims. Créée en 1756, elle doit sa renommée aux fameux Biscuits Roses de Reims, qui étaient déjà servis pour le sacre de Louis XVI à Reims en 1775.

Elle s'est donnée pour mission de conserver des savoir-faire uniques et de faire vivre la tradition biscuitière rémoise à travers des recettes emblématiques comme le Biscuit Rose, le Charles VII, les croquignoles, le Sablé champenois ou encore le Rémois.

Découvrez toutes ses spécialités emblématiques au sein de la boutique du Cours Langlet en centre-ville. Il est également possible de visiter la biscuiterie à travers un parcours gourmand durant lequel vous pourrez découvrir les secrets de fabrication du Biscuit Rose de Reims.



Boutique Fossier

25 cours Jean-Baptiste Langlet
51100 REIMS
03 26 47 59 84

www.fossier.fr
magasinlanglet@fossier.fr

/Biscuits Fossier

Ouvert le lundi :
14:00 - 19:00
Du mardi au samedi :
10:00 - 19:00

Visite de la Biscuiterie

20 rue Maurice PrévotEAU
51100 REIMS
03 26 40 67 67

www.fossier.fr
visite@fossier.fr

/Biscuits Fossier

Ouvert du lundi au vendredi



Chocolateries

CHOCOLATERIE LOTHAIRE

Les chocolats et créations de Stéphane Lothaire : Goûters de Reims, Chococapsules ou encore Ardoises des Ardenne

Un joli salon de thé pour déguster sur place. Un incontournable de la place d'Erlon.

40 Place Drouet d'Erlon - REIMS
03 26 85 54 69



PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE DALLET

Un grand choix de chocolats élaborés avec passion par Vincent et Maxime Dallet mais aussi de spécialités locales (biscuits roses, croquignolles, sans parler du « Maca'Rose ».

47 Cour Jean-Baptiste Langlet - REIMS
03 26 35 40 53



LA PETITE FRIANDE

Une institution rémoise ! Une très jolie boutique et des créations d'une grande finesse.

15 Cour Jean-Baptiste Langlet - REIMS
03 26 47 50 44

CHOCOLATERIE FLORIAN PEROMET

Des créations chocolatées d'une extrême originalité alliant design créatif et matières premières sourcées.

Sous le passage du commerce, rue de Vesle.

27 rue de vesle, Pass. du Commerce - REIMS
03 26 84 13 81



LA BOULANGERIE DES HALLES

On craque pour la cathédrale pralinée et les bouchons au Ratafia. (Voir page 16).

32 rue de Mars - REIMS
03 26 47 97 40

BIBOVINO



BiBoViNo est un concept unique à Reims qui propose, sur place ou à emporter, des vins en BIB (bag in box®) uniquement en appellation. Une cinquantaine de vins différents sont disponibles au verre dont beaucoup en BIO. Le + BiBoViNo : le conditionnement en BIB (Bag in Box®) empêche l'oxydation des vins et permet une longue conservation après ouverture.

La restauration sur place est à base de produits frais : traditionnelles (et généreuses) planches de charcuteries et de fromages, Saint-Nectaire rôti au muscadet, tartare de Saint-jacques, salade végétarienne.

La terrasse vous accueille tout l'été en plein cœur du quartier gastronomique du Boulingrin.



Fabrice

14 Rue de Mars
51100 REIMS
09 83 68 44 18

bibovino.fr
reims@bibovino.fr

i /Bibovino Reims

Ouvert du lundi au samedi :
10:00 - 12:00 et 17:30 - 23:00
Le dimanche : 10:00 -12:00

A déguster chez BiBoViNo Reims, TER blanc de la maison de Champagne Philippe GONET, est un assemblage harmonieux de 3 terroirs, de 3 millésimes et avec 3 g de dosage d'où le nom TER. Une cuvée élégante, d'une belle maturité avec plus de 6 ans en cave.





THE MOTHER ROAD



The Mother Road c'est l'histoire d'un Food-Truck qui s'est donné le défi de régaler vos papilles avec une carte typiquement canadienne et américaine. Défi réussi ! Depuis 2013, la Team The Mother Road s'emploie à vous proposer le meilleur.

Le meilleur, ça passe déjà par une qualité de produit : un pain artisanal, une viande d'origine Française, des fromages à la coupe, des légumes frais, des sauces maison, des frites fraîches.

The Mother Road c'est une tournée hebdomadaire aux alentours de Reims, une privatisation à domicile ou à votre entreprise pour un service personnalisé.

C'est aussi le temps d'une pause gourmande sur les grands événements de notre région comme Le Cabaret Vert, La Magnifique Society, Les fêtes de la Bière, le Marché de Noël de Reims et bien d'autres.



La Team "TMR"

Service commande foodtruck :
06 51 02 78 37

Privatisation - événementiel :
07 67 41 31 94

the-mother-road.com

f **@** /The Mother Road

Voir nos emplacements et nos horaires sur notre site internet ou sur nos réseaux sociaux.



LE FLOOR



Au cœur de La Cartonnerie, Le FLOOR est bien plus qu'un simple espace de restauration.

Ouvert chaque soir de concert, que vous assistiez ou non au spectacle, l'énergie de la salle de concert irrigue le lieu et en fait un espace de convivialité hors du commun.

Dans une déco branchée chic, au son des sélecteurs locaux, vous pourrez déguster les grands classiques proposés par Oliver : assiettes à partager (ou pas), tartines selon les saisons et le fameux Croq' terroir (pain de campagne au levain, base crème fraîche, jambon, tomate au lait cru, le tout gratiné...)



Olivier Perot

84 rue du Docteur Lemoine
51100 REIMS
03 26 36 72 40 / info@cartonnerie.fr

www.cartonnerie.fr

📍 /cartonnerie.reims.fanpage

📧 @cartoreims

Service de 19:00 à 21:30
Réservations possibles





Vite fait mais bien fait !

1001 GRAINES

Un bar à couscous - des produits ultra frais cuisinés avec amour. Sur place, en livraison ou à emporter. On adore aussi la citronnade maison !

Centre Carrefour Cernay - REIMS
09 52 70 09 70

CANARD STREET

Canard Street revisite le canard : burgers, croustillants ou tartares. Les classiques ne sont cependant pas oubliés avec les cuisses confites et les magrets.

3 Rue Marx Dormoy - REIMS
09 75 65 80 14

 /Canard Street



Ô DÉLICES DU LIBAN

Des produits ultra-frais, préparés "minute" et pleins de saveurs. Le sandwich "chawarma" est tout simplement délicieux ainsi que le taboulé libanais (salade de persil) et les pâtisseries orientales.

155 rue de Vesle - REIMS
06 42 73 28 86

 /Ô délices du Liban



LE HOANG VAN

Une cantine vietnamienne aux prix très abordables et à la cuisine excellente. La spécialité du Hoang-Van c'est le PHO, une soupe traditionnelle aux multiples saveurs.

54 Avenue Jean Jaurès - REIMS
03 26 02 68 49

 /Hoang Van



MEISHI DAILY

Découvrez la cuisine du chef Hai Liu. Sa spécialité : le canard laqué dans la tradition de l'Art !

11 Rue de Fismes,
(quartier du Clairmarais) - REIMS

07 50 50 25 55 (réservation 48 h à l'avance pour le canard)



#VIGNERON D'UN JOUR



#TONNELIER D'UN JOUR



#TAILLEUR DE PIERRES D'UN JOUR



FABRIQUEZ VOS EXPÉRIENCES SUR
www.reims-tourisme.com/experiences





Brasseries

LA BOUQUINE

Brasserie artisanale (Bières La bouquine, la rémoise), bar/pub fin de semaine en after work.

Direct du producteur au consommateur. Food truck le midi. Du bon du vrai et de la convivialité !

7b rue des Compagnons - CORMONTREUIL
09 53 74 04 19

REIMS ROYAL BEER

Le petit dernier des brasseurs rémois.

Sa spécificité ? Mickael brasse en sous-sol à quelques mètres de la cathédrale !

Une gamme de bières artisanales très accessibles même aux profanes !

15 cours Anatole France - REIMS
06 75 85 21 31
www.reimsroyalbeer.fr



LE SHED

Musiques, culture, bières et food.

Une ancienne usine reconvertie en brasserie artisanale (brasserie Senses Brewing), restaurant, bar à bières (et à vins), salle de concert. On adore leurs burgers et leurs frites Maison !

49 rue Gosset - REIMS
07 82 88 42 44



LAIT BRASSEUR

Une laiterie et un brasseur réunis sous le même toit. Le lien : la fermentation et le travail bien fait. Des yaourts et des fromages mais aussi les bières « l'orgembulle ».

2 impasse Félix Eboué - TINQUEUX
06 60 02 62 58

Vente à emporter. Produits à retrouver aussi chez BIOCOOP Reims.

NOTRE DAME



Bonnes adresses gourmandes

LA BONBONNIÈRE

C'est une véritable institution rémoise que cette pâtisserie - salon de thé.

Après de long travaux, la boutique nous dévoile une superbe déco, très épurée et élégante, un accueil chaleureux et d'excellentes pâtisseries. Propositions sucrées et salées.

15 Rue de l'Arbalète - REIMS
03 26 47 65 52



LES PETITS RÉMOIS

Restaurant et épicerie locavore.

Cuisine maison et de saison issue de l'agriculture locale.

Épicerie de produits locaux fermiers et artisanaux.

Approvisionnement en circuit court et ultra local (100km max autour de Reims).

22 rue Thiers - REIMS
03 26 61 99 81
www.lespetitsremois.fr

CHEZ FRANCIS

Une cantine comme on les aime avec une cuisine ouverte où le chef est à la manœuvre.

Une ambiance décontractée pour une cuisine haute en couleurs.

17 Boulevard de la Paix - REIMS
03 26 24 52 80

  /chezfrancisreims



EN APARTHÉ

A deux pas de la cathédrale, un salon de thé et de gourmandises sucrées et salées. On adore la déco et l'ambiance « bohème » chic.

23 Rue Chanzy - REIMS
03 26 02 58 94
enaparthereims.fr

 /enaparthereims



LA CAVE COLBERT



En plein cœur historique de Reims, Guillaume vous propose dans son élégante boutique de belles sélections de flacons accompagnées de conseils éclairés révélant une profonde culture du vin et une solide connaissance des terroirs et vigneron.

Vous y trouverez toutes les régions et terroirs de France, mais ici, ce sont bien évidemment les champagnes qui sont à l'honneur.

Grandes Maisons, négoce, vigneron indépendants... selon vos goûts, vos envies et votre budget, vous dénicherez forcément la bouteille idéale !



Guillaume

18 rue Colbert

51100 REIMS

03 26 36 21 16

www.cave-colbert.com

www.la-champagnerie.com

 /cave.colbert

Ouvert du mardi au vendredi :

10:00 - 12:00 et 14:00 - 19:00

Le lundi : 14:00 - 19:00

Le samedi : 10:00 - 12:30 et 15:00 - 19:30



LA CASSEROLERIE CHAMPENOISE

Le rendez-vous des connaisseurs

CASSEROLES, POÊLES,
SAUTEUSES, MARMITES,
PLATS, ACCESSOIRES,
RONDEAUX, COCOTTES,
WOKS ET GRILLS



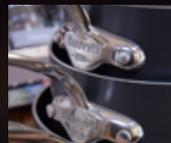
MAISON BOURLY

ART & TRADITION

26 rue Colbert - 51100 REIMS
06 58 75 58 62

www.casserole-et-poele.com

  /CasserolerieChampenoise

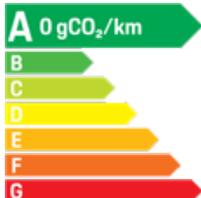


LE PORSCHE TAYCAN



PORSCHE

Centre Porsche Reims



L'équipe du Centre Porsche Reims vous présente le Taycan 4S berline, le premier 100% électrique de gamme Porsche. Sa facilité de conduite est déconcertante et le confort est accru grâce au silence et la tranquillité d'une électrique !

Que diriez-vous de parcourir 407 kms (WLTP) au volant d'une auto de 530 cv et capable d'abattre le 0 - 100 km/h en 4,0 s ? Pour tous les jours ou pour partir en weekend, il saura vous satisfaire. Et oui, on dit « il » car Taycan signifie « petit cheval fougueux » en langue orientale.

Alors si vous êtes branché pour commencer l'aventure dans une nouvelle ère, n'hésitez pas à venir le découvrir au Centre Porsche Reims pour de plus amples informations ! Le Taycan se décline également dans sa version Cross Turismo mais aussi Sport Turismo.

☎ 03 26 88 80 00 ✉ marketing@porsche-reims.fr

Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer



Centre Porsche
Reims

PORSCHE

**Donnez vie à
votre passion.**

Toute une équipe à votre service.

Centre Porsche Reims
12 rue Léna Bernstein
51100 Reims
Tél. : 03 26 88 80 00
reims.centreporsche.fr



PORSCHE



L'art de vivre

LE KIOSQUE À MUSIQUE

Parc de la Patte d'oie



LE MANÈGE DE REIMS

IIo
manège
scène nationale - reims

"L'art de vivre à la rémoise" trouve une expression privilégiée au Manège.

Lieu d'exception classé à l'inventaire des monuments historiques, cette Scène nationale accueille chaque saison avec ses deux salles, le cirque (800 places) et le théâtre (500 places), plus de 50 spectacles de danse, de cirque, de cabaret, de marionnette...

Le Manège, c'est aussi la Verrière, incontournable lieu de restauration et de convivialité.



Le cirque © Alain Julien



Cabaret La Nuit par le collectif La Fronde. Février 2022
© VinceVDH



Le théâtre © Manège-reims



La Verrière © Alain Julien

2 Boulevard Général Leclerc
51100 REIMS

Billetterie
03 26 47 30 40
manège-reims.eu

   /manegedereims

**Le + du Manège
de Reims :**

Plus de 50 propositions
à suivre toute la saison.
Abonnement dès 4
spectacles !

CAFÉS MIGUEL



Installés à Champfleury, ce sont quatre générations de maîtres torréfacteurs au service du café.

Les grains sont sélectionnés avec le plus grand soin aux quatre coins du monde (Honduras, Saint-Domingue, Nicaragua, Sulawesi...). La torréfaction lente associée au savoir-faire artisanal permet d'obtenir des cafés aux saveurs exceptionnelles et plus ou moins prononcées.

Les cafés disponibles en grain ou moulus, mais aussi en dosettes, peuvent être achetés directement à l'atelier ou à partir de cet été directement dans la nouvelle boutique du centre ville.

Cafés Miguel c'est aussi une gamme de thés pour tous les goûts.



Naoushad Karim

Zone Artisanale,
39 route de Villers aux Noeuds
51500 CHAMPFLEURY
03 26 07 77 77
cafesmiguel.fr

  /Cafés Miguel

Ouvert du lundi au vendredi :
09:00 - 17:00

La boutique

19 Rue de Talleyrand
51100 REIMS



Ouverture
été 2022



CAFÉS MIGUEL - LA BOUTIQUE

Retrouvez, dès cet été, les cafés et thés de la Maison Miguel, dans une superbe boutique du centre-ville de REIMS. Vente, conseil, dégustation...

La boutique

#RÉMOISE



Les produits je suis #rémois
toujours en vente !



flûte • parapluie • mug

Découvrez tout le catalogue :

Click & collect

click : reims.fr/boutiqueremoise

collect : hôtel de ville

www.reims.fr/boutiqueremoise

Je suis
#RÉMOIS-E
ET FIER-E DE L'ÊTRE



CHAMPAGNE
**PRESTIGE
DES SACRES**

Janvry - Reims - France



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



LA FRESQUE

Autour du bouclier lumineux court une fresque réalisée en 1931, elle a pour thème :
« Les arts du Théâtre naissent des Fêtes de Bacchus » (Rousseau Decelle).



LE BOUCLIER LUMINEUX

de 7,5 m de diamètre en fer forgé et en verre coloré fut réalisé en 1929, par les ateliers Simon.
Sa lumière froide comme un diamant tranche avec l'atmosphère chaude de la salle.



MUSÉE SAINT- RÉMI

53 rue Simon - 51100 REIMS
03 26 35 36 90

Ouvert du mardi au dimanche : 10:00 - 18:00
Fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 1^{er} novembre
et le 25 décembre



CHAPELLE FOUJITA

33 rue du Champ de Mars - 51100 REIMS
03 26 35 36 00

Ouvert tous les jours sauf le mardi :
10:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00
Du 2 mai au 30 septembre.
Sur réservation de groupe le reste de l'année.



MUSÉE DU FORT DE LA POMPELLE

RD 944 route de Châlons-en-Champagne
Reims - 51500 PUISIEULX
03 26 49 11 85

Ouvert du mardi au dimanche : 10:00 - 18:00
Fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 1^{er} novembre
et le 25 décembre



MUSÉE HÔTEL LE VERGEUR

Maison Hugues Krafft

36 place du Forum - 51100 REIMS
03 26 35 61 95

Ouvert du mardi au dimanche :
10:00 - 12:00 et 14:00 - 18:00
(Visites guidées uniquement)
Fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 1^{er} novembre
et le 25 décembre

MUSÉE DE LA REDDITION

12 rue Franklin Roosevelt - 51100 REIMS
03 26 47 84 19

Ouvert tous les jours sauf le mardi :
10:00 - 18:00
Fermé le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai, le 1^{er} novembre
et le 25 décembre



MUSÉE DES BEAUX-ARTS

8 rue Chanzy - 51100 REIMS
03 26 35 36 00

Pendant la durée des travaux,
l'administration du musée des Beaux-Arts
se trouve au :
2 Esplanade Roland Garros - 51100 Reims

Actuellement fermé pour des travaux de
réhabilitation et d'extension.
Réouverture du musée rénové prévue en 2025.



NOUVEAU LEXUS NX
HYBRIDE OU
HYBRIDE RECHARGEABLE
CONÇU POUR DEVENIR MYTHIQUE.

Comme Nouveau Lexus NX : consommations mixtes combinées (l/100 km) et émissions de CO₂ combinées (g/km) selon norme WLTP : de 1 à 6,4 et de 22 à 145.
*Vivez l'exceptionnel.

 LEXUS | REIMS

1, rue Léna-Bernstein - Tél. 03 26 350 350

LA CITÉ DE
L'AUTOMOBILE / REIMS
VILLAGE

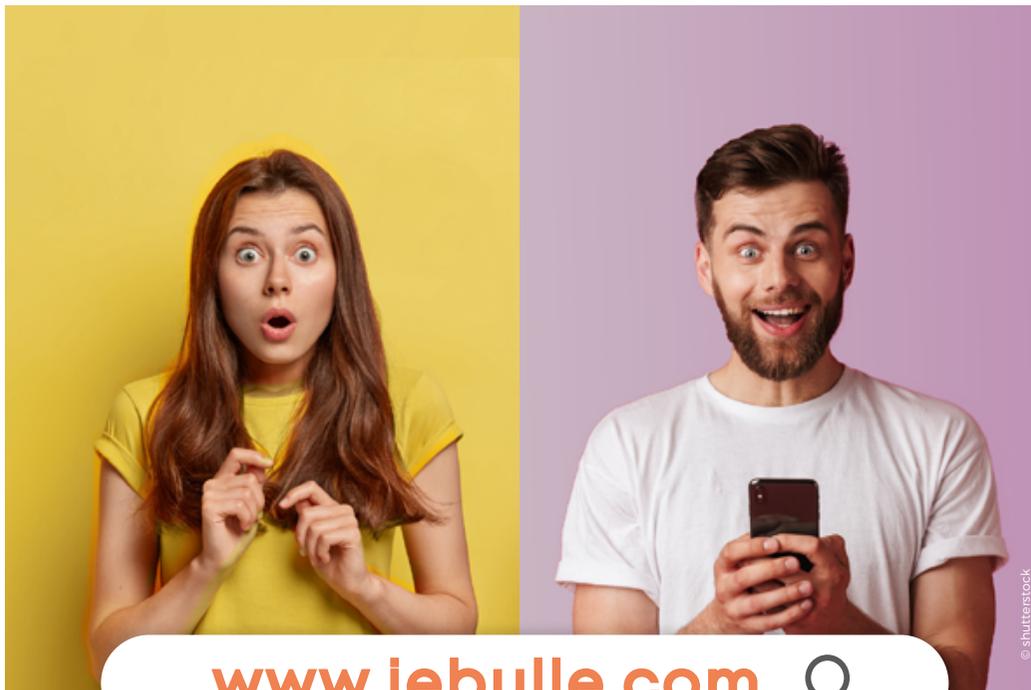
 Groupe Ténedor



L'ANGE AU SOURIRE

Cathédrale Notre-Dame de Reims

L'art
de vivre
à la rémoise



© shutterstock

www.jebulle.com 🔍

Vous n'imaginez pas
tout ce qu'il y a à faire
dans le coin



BALADES • RANDOS • SOIRÉES • RESTOS • SHOPPING • VISITES • LOISIRS • ETC.

(Marne)
UNE EXPÉRIENCE
EN CHAMPAGNE

**25 km
de bouchons
en une heure :
du jamais vu.**



VISITES DES CAVES DE LA MAISON MUMM

34 rue du Champ de Mars, Reims
Réservations mumm.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LA COUTELLERIE CHAMPENOISE

Le rendez-vous des connaisseurs

COUTEAUX JAPONAIS,
DE GASTRONOMIE,
DE CHEF,
DE POCHE,
D'ART & DE TRADITION



MAISON BOURLY

ART & TRADITION

30 rue Colbert - 51100 REIMS -
03 51 00 10 73

www.coutellerie-champenoise.fr

  /CoutellerieChampenoise

www.couteaujaponais.com

