

# L'art de vivre<sup>®</sup>

À LA RÉMOISE

EDITION 2024

GRATUIT



PATRIMOINE

GASTRONOMIE

CHAMPAGNE



REIMS, SES BONNES ADRESSES, SON ART DE VIVRE



# La boutique

## #RÉMOISE



Offrez(-vous) la fierté #rémoise toute l'année :

- à Reims Commerce, 22 rue Carnot à Reims du lundi au vendredi de 9 h à 19 h
- en click & collect sur [reims.fr/boutiqueremoise](https://reims.fr/boutiqueremoise)



*Je suis*  
**#RÉMOIS-E**  
ET FIER-E DE L'ÊTRE

**Reims**.fr  
Ville d'effervescences

[www.reims.fr](https://www.reims.fr)



Arnaud STEFFEN



L'Art de vivre à la Rémoise  
c'est un sourire, parfois énigmatique,  
une effervescence, fine et discrète,  
une histoire riche et un patrimoine remarquable,  
une scène culturelle et artistique vivante et engagée,  
une convivialité sincère et partagée...

Bienvenue à Reims.



"L'art de Vivre à la Rémoise"  
is sometimes an enigmatic smile,  
a fine and discreet effervescence,  
a rich history and with a remarkable heritage,  
a lively and committed cultural and artistic scene,  
a sincere and shared conviviality...

Welcome to Reims.



“  
L'Art de Vivre  
à la Rémoise,  
une convivialité  
décontractée et partagée !



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

L'Art de Vivre à la Rémoise  
est une marque déposée

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



[www.art-de-vivre-a-la-remoise.com](http://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.



Menu végétarien



Menu enfant



À emporter  
ou  
Click & Collect



Livraison

Sortie : Juin 2024  
Tirage : 10 000 exemplaires  
Conception : agencepulsivie.com  
Imprimé à Reims sur un papier PEFC  
Photos non contractuelles

# NOUVELLE TOYOTA YARIS HYBRIDE



CHAQUE PLAISIR COMPTE



Gamme Nouvelle Yaris Hybride (MC24) : Consommations (L/100 km) et émission de CO<sub>2</sub> (g/km) en conditions mixtes selon norme WLTP : de 3,8 à 4,3 et de 87 à 98.

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo. Pensez à covoiturer.  
Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer



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 Ténédor

À REIMS

# LES BONNES ADRESSES

RESTAURANTS, ARTISANS & PRODUCTEURS



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

# LA PAIX LE BAR

LA PAIX  
LE BAR

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

Conçu par le Studio 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 variant 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 au pied d'une ancienne chapelle vous enverra pour les apéritifs d'été.



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

© Audexcom



## 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.

9 rue Buirette  
51100 REIMS  
03 26 40 04 08



Ouvert du lundi au jeudi : 09:00 - 00:30  
Le vendredi : 09:00 - 01:30  
Le samedi : 11:00 - 01:30  
Le dimanche : 15:00 - 00:30

[www.bestwestern-lapaix-reims.com](http://www.bestwestern-lapaix-reims.com)

A highlight of Reims' chic. Enjoy the peacefulness of a garden in the heart of the city.

# BRASSERIE LE JARDIN

La Brasserie "Le Jardin", dans le parc du Domaine Les Crayères, est une véritable récréation émotionnelle pour le Chef Christophe Moret.

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 Delineur © Anne Emmanuelle Thion © M.Garçon



*Christophe Moret*

7 avenue du Général Giraud  
51100 REIMS  
03 26 24 90 40



Ouvert tous les jours :  
12:00 - 13:45 et  
18:45 - 21:45

[lescrayeres.com](http://lescrayeres.com)



In the heart of a magnificent garden a chic and relaxed atmosphere, the brasserie of chef Christophe Moret.

© Laurent Rodriguez

# VAPEURS & GOURMANDISES

Vapeurs  
et Gourmandises

Depuis 2012, 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 !



Grégory & Marie-Laure 

22 Place du Forum  
51100 REIMS  
03 51 24 57 32



Ouvert le lundi : 12:00 - 14:00  
Du mardi au samedi :  
12:00 - 14:00 et 19:00 - 21:00

The freshness of steamed food. Sublime flavors and preserved nutritional qualities. Here steam-cooked rhymes with deliciousness!

# MAISON KIKEL

# MAISON KIKEL

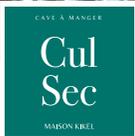
- DEPUIS 2003 -

Peggy et Stéphane sont passionnés par leur métier de restaurateurs. La cuisine de Stéphane, créative et étonnante, est toujours délicieusement gourmande. Une attention particulière est accordée au « sourcing » des produits. La carte des vins concoctée par Peggy s'appuie sur de grands classiques tout en s'égayant de jolies découvertes. Maxence, leur fils, a hérité de l'ADN du « bien manger » et du travail bien fait. Il a opté pour la pâtisserie et, pourtant très jeune, propose des créations d'une grande finesse gustative et d'une maîtrise technique incroyable.

La Maison Kikel ce sont 4 établissements à quelques mètres les uns des autres qui vous attendent pour vous régaler.



*Peggy, Stéphane  
& Maxence*



61 rue de Cernay  
51100 REIMS  
03 26 03 36 63



Ouvert du lundi au samedi : 17:30 - 01:00  
Fermé mercredi et dimanche.

[www.culsec-reims.fr](http://www.culsec-reims.fr)



46 boulevard Carteret  
51100 REIMS  
03 26 47 60 22



Ouvert tous les jours midi et soir.  
Service jusqu'à 21:45 le vendredi et le samedi.  
Fermé mercredi et dimanche et le mardi soir.

[www.auculdepoule.com](http://www.auculdepoule.com)



70 rue de Cernay  
51100 REIMS  
03 26 47 99 57



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

[www.lescocottesduculdepoule.com](http://www.lescocottesduculdepoule.com)

Service traiteur à emporter



78 rue de Cernay  
51100 REIMS  
03 26 97 47 32



Ouvert du lundi au samedi :  
07:00 - 13:30  
et 15:30 - 19:30

# LE CRYPTO

Le Crypto, un incontournable !

Frédéric Dupont, le chef, après avoir longtemps travaillé dans un étoilé rémois, a ouvert le Crypto il y a quelques années.

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

Les plats sont de vraies créations que le Chef élabore avec sa brigade. Les dressages sont magnifiques et les saveurs, un vrai régal.

La carte des vins nous fait voyager dans toutes les régions de France mais propose aussi une sélection fine de vins de Champagne.



*Frédéric Dupont*

14 Place du Forum  
51100 REIMS  
03 26 25 27 81



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

[restaurantlecrypto.eatbu.com](http://restaurantlecrypto.eatbu.com)  
Réservation indispensable.



French culinary tradition mixed with limitless creativity. Only a few tables available - reservations recommended.

# LA CAVE AUX FROMAGES



Fromager historique, la Cave aux Fromages a célébré ses 50 ans l'an dernier. C'est aujourd'hui Julie Verzeaux qui est aux commandes. Son crédo ?

Sélectionner des producteurs éthiques, engagés et respectueux pour proposer aux amateurs des fromages d'exception qu'elle affine dans ses caves dans le respect des AOP.

Ça n'est donc pas un hasard si cette artisane-fromagère passionnée est plébiscitée par les plus grands Chefs rémois !

Dans sa boutique, vous trouverez également une belle sélection de produits laitiers, de vins et d'épicerie fine.



## Julie

12 Place du Forum  
51100 REIMS  
03 26 47 83 05



*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

**fromage-reims.com**



Cheese shop in Reims that you must visit. An impressive selection of the best cheeses in France and a nice regional selection. Fine grocery shop of sourced products.



## Bonnes adresses gourmandes

### BOULANGERIE PAULINE

L'emblématique boulangerie Zunic a fait place à la Boulangerie Pauline. La décoration complètement modifiée est superbe. Les pâtisseries et le pain sont succulents.

Un établissement qui s'est vite imposé comme une nouvelle institution rémoise. Bienvenue à Pauline et Anthony !

80 rue de Vesle - REIMS  
03 26 47 40 20



### M DE LUTON

De très jolies pâtisseries de tradition française mais aussi de belles créations (le Kouign-amann revisité ou le Reims'Rolls).

Pains spéciaux ou sans gluten, snacking végété.

69 Pl. Luton - REIMS  
07 49 75 49 08  
m-de-luton.eatbu.com



### LA PANACÉE

Fabrication maison - 100% bio.  
Pain santé au levain naturel.  
Démarche écoresponsable et anti-gaspi.

111 Rue de Magneux - REIMS  
03 26 89 03 80



### BOULANGERIE AMOUD

Une boulangerie où l'on trouve de délicieuses gourmandises du Maghreb notamment de succulentes pâtisseries Maison.

Des pains de tradition française mais aussi des spécialités orientales (le pain de semoule est succulent).

113 Rue Roger Salengro - REIMS  
09 66 91 01 32



### LA BOÎTE À PAIN

Une très belle boulangerie avec du pain de tradition et de succulentes pâtisseries (on aime toujours autant le Flan de la Maison !)

115 Av. Jean Jaurès - REIMS  
03 26 07 08 00

# 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... est issue des cultures maraichères de Patrice situées en plein cœur de Reims.

Côté proximité et vente directe, on ne peut pas faire mieux !



*Patrice Richard*

24 rue de Mars  
51100 REIMS  
06 65 74 05 99



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



Patrice Richard is awarded with "meilleur Ouvrier de France" (Best Craftsman in France). His fruits and vegetables are produced on site or carefully selected from the best producers.

# LE PETIT CARBET

LE  
PETIT  
CARBET

Le Petit Carbet est un restaurant comme on les aime : accueillant, chaleureux, avec une jolie carte concoctée par un chef passionné.

Animé d'une grande curiosité, celui-ci aime marier les saveurs et inventer en permanence de nouveaux plats. Les mélanges terre et mer l'intéressent particulièrement.

Les dressages sont superbes et c'est un vrai plaisir d'admirer les plats avant de les savourer.

Le chef n'oublie pas ses racines antillaises, nous vous conseillons de goûter les accras de morue sauce créole ainsi que les rhums arrangés !



*Karine & Eddy Abon*

33 Av. Georges Clémenceau  
51100 Reims  
03 26 35 49 58



*Ouvert du mercredi au samedi :*  
12:00 - 13:45 et 19:30 - 21:30  
*Le dimanche : 12:00 - 14:45*

[www.lepetitcarbet.fr](http://www.lepetitcarbet.fr)



Specialities of French gastronomy reimagined by an extremely creative cook. The Chef who did not forget his West Indian roots, will make you discover a few specialities of his.



Le Petit Carbet,  
un restaurant comme on les aime :  
accueillant, chaleureux, avec une jolie carte...



Pendant les beaux jours il est possible de profiter de la belle terrasse ombragée située à l'arrière du restaurant.



## RESTAURANTS

### LE MILLÉNAIRE

L'un des établissements emblématiques de Reims qui depuis l'arrivée du chef Benjamin Andreux et de Delphin Cornaille (direction et sommellerie) connaît un nouveau souffle.

Une cuisine gastronomique de Haute volée qui vise les plus hauts sommets.

**4 rue Bertin - REIMS**

**03 26 08 26 62**



### RESTAURANT « L'ART DE VIVRE »

A quelques minutes de Reims dans le joli village de Cernay-les-Reims, le bien nommé restaurant « l'art de vivre » propose une cuisine de saison, fondée sur les grands classiques de la gastronomie française mais revisités avec goût et créativité.

**1 rue Thiers, 51420 CERNAY-LES-REIMS**

**09 88 37 11 18**



### LE CAFÉ DU PALAIS

Une institution rémoise ! Dans une ambiance « brasserie » du siècle dernier, au milieu d'œuvres d'art plus belles et insolites les unes que les autres, ce lieu chargé d'histoire saura aussi vous régaler de ses grands classiques. N'oubliez pas de vous émerveiller devant la vitrine des desserts !

**14 Place Myron Herrick - REIMS**

**03 26 47 52 54**



### LE BISTRO DE LA POSTE

Une brasserie « à la française » comme on les aime. De bons petits plats traditionnels et des serviettes à carreaux, des œufs mayo et des poireaux vinaigrette ! Situé juste en face de la poste « historique » Art Déco de Reims, n'hésitez pas à y entrer pour admirer la fresque circulaire qui orne le plafond.

**9 rue Cérés - REIMS**

**03 26 88 44 84**



### LES DÉLICES DU RENARD

Amateurs de « paté-croute » comme on dit ici, ne cherchez plus : aux délices du renard vous trouverez votre bonheur. Le Chef, Romain, propose aussi des plats à emporter, de l'épicerie fine et une belle sélection de vins.

**207 avenue Jean Jaures - REIMS**

**06 75 64 17 98**

# 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.

Spécialisé dans les champagnes de vigneron biologiques et biodynamiques, grandes Maisons, négoce, vigneron indépendants... selon vos goûts, vos envies et votre budget, vous dénicheriez forcément la bouteille idéale !



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



*Guillaume*

18 rue Colbert  
51100 REIMS  
03 26 36 21 16



*Ouvert du mardi au vendredi :*  
09:30 - 12:00 et 14:00 - 19:00  
*Ouvert le samedi :*  
10:00 - 12:30 et 14:00 - 19:30  
*Fermé le lundi*

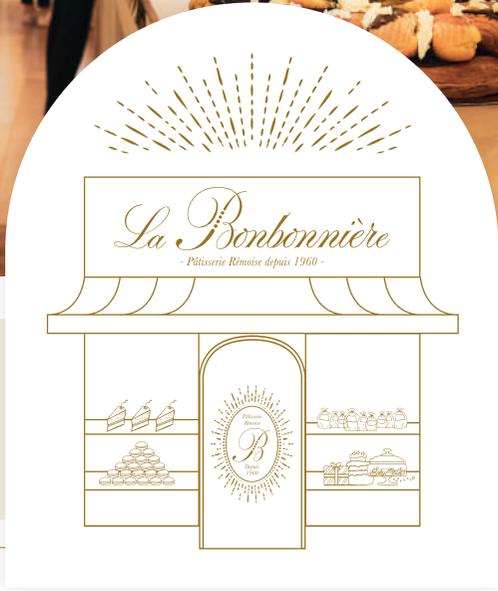
[www.cave-colbert.com](http://www.cave-colbert.com)  
[www.la-champagnerie.com](http://www.la-champagnerie.com)



A very fine selection of champagne. Great brands and small producers. Advice from a professional.



Jean-Marie Leclère - Reims



*Une pâtisserie et un salon de thé  
où se mêlent créativité, émotion dans la tradition française.*



Pâtisseries



Chocolat



Traiteur

15 rue de l'Arbalète  
51100 Reims



03 26 47 65 52  
[la-bonbonniere.fr](http://la-bonbonniere.fr)

# ÉPICERIE MADAME



À l'Épicerie Madame, on célèbre les plaisirs de la table, la gourmandise et les joies du partage.

La vaste sélection de produits est particulièrement pointue avec un point commun : l'excellence.

Le raffinement, les saveurs et le savoir-faire des meilleurs artisans et producteurs sont réunis dans cette boutique d'une rare élégance.

Dans une ambiance chaleureuse et décontractée l'équipe vous raconte l'histoire des produits et leurs origines et vous conseille au mieux.

Epicuriens, gourmands, chefs aguerris ou amateurs curieux, tous se donnent rendez-vous à l'Épicerie Madame.



*Alexandrine*

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



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

[www.epiceriemadame.fr](http://www.epiceriemadame.fr)



This is a delicatessen that cannot be ignored. The selection of products is very vast from France and all over the world but also very precise and sourced.



## DÉLICES de L'ORIENT

### RESTAURANT LIJI

Un restaurant asiatique situé dans les bâtiments de l'ancienne poste juste derrière la Cathédrale. On aime la déco, le design de la salle et la carte courte.

**1 Rue Eugène Desteuque - REIMS**  
**03 26 35 13 19**



### 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.

**178 rue de Vesle - REIMS**  
**06 42 73 28 86**



### 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**



### 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)**



# 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 une équipe jeune et professionnelle particulièrement attentionnée dans une ambiance zen et raffinée.



*Christophe Mertes*

25 bis rue du Temple



51100 REIMS

03 26 02 69 32



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

[www.vo-reims.fr](http://www.vo-reims.fr)



French gastronomy in its original version, but also with beautiful influences from all over the world. A classic from Reims.

# CAFÉS MIGUEL

Quatre générations de passionnés se sont succédées au service du café et du goût.

Les grains sont sélectionnés avec le plus grand soin aux quatre coins du monde (Honduras, Salvador, Nicaragua, Sulawesi...). La torréfaction lente, réalisée à Champfleury, 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 dans la boutique du centre ville. Vous y trouverez aussi des machines à café des plus grandes marques et de la vaisselle ultra-tendance.

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



*Naousshad Karim*

**LA BOUTIQUE**

19 Rue de Talleyrand  
51100 REIMS  
03 26 07 77 78

  [cafesmiguel.fr](https://www.cafesmiguel.fr)

Ouvert du mardi au samedi :  
10:00 - 19:00

**LA TORREFACTION**

Zone Artisanale - CHAMPFLEURY



Sourced coffees from all over the world roasted next to Reims.

A wonderful shop and a top-notch advisory team.



# 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



Ouvert le lundi :  
14:00 - 19:00

Du mardi au samedi :  
10:00 - 19:00

[www.fossier.fr](http://www.fossier.fr)  
[magasinlanglet@fossier.fr](mailto:magasinlanglet@fossier.fr)

## Visite de la biscuiterie

20 rue Maurice PrévotEAU  
51100 REIMS  
03 26 40 67 67

Ouvert du lundi au vendredi

[www.fossier.fr](http://www.fossier.fr)  
[visite@fossier.fr](mailto:visite@fossier.fr)



The famous "Biscuits Roses" of Reims but also other typical delicacies of the region.

# LA PAIX LE RESTAURANT



En plein cœur de Reims le Restaurant Café de la Paix 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.

Profitez de la nouvelle véranda qui s'ouvre aux beaux jours sur le patio et vivez la dolce vita à la rémoise.

L'accès au restaurant s'effectue par l'entrée de l'Hôtel de la Paix.



© MKB Prod © Audex



*David Niver*

9 rue Buirette  
51100 REIMS  
03 26 47 00 45



*Ouvert tous les jours :*  
12:00 - 14:30 et 19:00 - 21:30

[www.restaurant-cafe-de-la-paix.fr](http://www.restaurant-cafe-de-la-paix.fr)



The essential French brasserie in the city center of Reims. Enjoy the summer in peace and quiet on the terrace and garden.



# CHOCOLATERIE LOTHAIRE



En plein de coeur de Reims, sur la célèbre Place d'Erlon, Stéphane Lothaire, Maitre Artisan Chocolatier, nous ouvre les portes de son palais du Chocolat. Cette année, il va encore plus loin dans la maîtrise de son art en s'inscrivant dans le process "Bean To Bar" ce qui en fait le premier torrificateur de cacao à Reims et en Champagne.

Des ateliers dégustation vous permettront de comprendre l'importance de chaque étape dans la fabrication du chocolat et de découvrir des profils aromatiques uniques issus de ses propres recherches (sur réservation).

Vous pourrez aussi observer le conchage du cacao depuis la boutique et surtout profiter des odeurs envoûtantes des fèves en pleine torrification.

Expérience inédite à Reims garantie !

## Click and Collect

accessible par commande au 03 26 85 54 69 et sur [chocolaterie-lothaire.fr](http://chocolaterie-lothaire.fr)

## Livraison et expédition



## Stéphane Lothaire

### Boutique

40-42 Place d'Erlon  
51100 REIMS  
03 26 85 54 69



Du mardi au samedi :  
10:30 - 19:00

[www.chocolaterie-lothaire.fr](http://www.chocolaterie-lothaire.fr)

### Distributeur de chocolats

17 rue de Trépail  
51380 VAUDEMANGE



Stéphane Lothaire is a master chocolate maker. Discover his classic Reims creations.

Take the opportunity to enjoy french specials like biscuits rose, macarons or craft ice-cream.

**La première  
visite de maison  
qui commence  
par la cave.**



**VISITES DES CAVES DE LA MAISON MUMM**

34 rue du Champ de Mars, Reims  
Réservations [mumm.com](http://mumm.com)

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

# LA TABLE DES CHEFS



CHAQUE SAISON, UN NOUVEAU CHEF S'INSTALLE À LA MAISON.



Restaurant La Table des Chefs - Reims  
Réservez votre table sur [mumm.com](http://mumm.com)

— 31 rue du Champ de Mars, Reims

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

# LA PORTE DE MARS

Vestige de la Reims Gallo-Romaine



La porte de Mars érigée à la fin du 2<sup>e</sup> siècle est le plus Grand Arc monumental de l'antiquité romaine encore visible. C'est un véritable trésor historique que nous ont légué nos ancêtres et un témoignage de l'importance de la cité de Rèmes dans l'Empire.

Sous l'arcade centrale, des reliefs sculptés représentent des activités et travaux agricoles et viticoles. Reims (ou Durocortorum) était donc déjà une cité fortement marquée par la vigne et le vin !

Enfin, sous l'arcade Est, on peut remarquer une louve allaitant les jumeaux Romulus et Rémus, les fondateurs de Rome. En effet, selon la légende, c'est Rémus, chassé par son frère qui aurait fondé Reims.

La porte de Mars, classée monument historique en 1840, vient d'être rénovée.

A découvrir aussi, les cryptoportiques, entrepôts souterrains antiques situés place du forum.

Pour découvrir la Reims Gallo-romaine : Musée Saint Rémi, rue Simon à Reims.



+ d'infos :



# LE COFFEE CHAMP'

Voici le Coffee Shop à la rémoise : le Coffee Champ' !

Kevin, le jeune patron, a façonné son coffee shop à son image : partage, convivialité, douceur. Café, latte, mochaccino, capuccino, mais aussi chocolats chauds, thés et « chai », chauds ou froids et sans oublier les boissons « du moment » selon les saisons.

Vous pourrez y retrouver aussi les thés glacés Charitea®, biologiques et issus du commerce équitable, certifiés Max Havelaar, des limonades Bios et des bières artisanales.

Un petit creux ? Les pâtisseries sont « Maison » - cookies, carrot cake, Brownie « vegan » et les propositions connectées sur la saison. Tous les matins vous pouvez « petit déjeuner » au coffee champ' et le midi une proposition « lunch » vous attend.

Et enfin vous pourrez aussi déguster une coupe de champagne d'un vigneron local et indépendant

A emporter - direction les « promenades » avec vos boissons et gourmandises pour apprécier encore plus cette facette de l'Art de Vivre à la rémoise !



*Kévin*

3 Galerie d'Erlon  
51100 REIMS  
06 78 85 21 36

*Ouvert du mercredi au samedi :*  
10:00 - 18:00

**Galerie couverte donnant sur  
la place d'Erlon et à coté de  
Résonnances**



A typical coffee shop in Reims... with champagne of course.

Pastries, sandwiches, hot or cold drinks.

Take them away to a park in Reims to enjoy "l'art de vivre à la rémoise."

## COUVERT DE VIGNES

A Chigny-les-Roses, à quelques minutes de Reims, Benjamin Gilles, le chef, propose une cuisine gastronomique, très créative et décomplexée. Le lieu idéal pour les gastronomes exigeants et curieux. Carte en fonction des produits de saison.

4 bis place pommery - Chigny-les-roses  
03 26 05 86 31

[www.benjaminillescuisine.fr](http://www.benjaminillescuisine.fr)



## LA TABLE SAINT THOMAS

Traversez le pont de Laon et à quelques minutes du centre ville : voici la Table Saint Thomas ! Gérald et Stéphanie proposent dans ce discret petit établissement une cuisine raffinée et généreuse.

58 rue du Dr Thomas - REIMS  
03 26 05 02 76

[www.la-table-saint-thomas.fr](http://www.la-table-saint-thomas.fr)



## 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](http://www.continental-restaurant.fr)



© Axel Coeuret

## AU PETIT COMPTOIR

Une bistronomie chic au cœur du quartier gourmand du Boulingrin. Une référence incontournable.

17 rue de Mars - REIMS  
03 26 40 58 58

[www.au-petit-comptoir.fr](http://www.au-petit-comptoir.fr)



## LE BOUILLON RÉMOIS

Cuisine familiale et produits locaux.  
Une cantine cool et décontractée.

51 blvd Charles Arnould - REIMS  
06 63 86 04 23



# LA CASSEROLERIE CHAMPENOISE

*Le spécialiste de La cuisine et de La cuisson.*

COUVERCLES DEPUIS 2004 **ETS**  
**BOURLY**  
PRODUITS ET SERVICES DE QUALITÉ

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

26 rue Colbert - 51100 REIMS  
06 58 75 58 62

[www.casserole-et-poele.com](http://www.casserole-et-poele.com)  
Facebook Instagram /CasserolerieChampenoise





# MAISON DALLET

Si Vincent Dallet n'est pas dans ses boutiques rémoises ou sparnaciennes, c'est qu'il est à l'autre bout du monde pour rapporter les meilleures fèves de cacao ou chez des producteurs locaux pour se fournir en produits frais et de saison.

Maxime et Vincent Dallet, Maître artisan pâtissier-chocolatier, nous proposent des créations où se mêlent la tradition d'un savoir-faire et la recherche permanente de nouveautés.

À découvrir : les créations telles que les "croquants de Reims" ou les "bulles de Reims". Créateurs de vos pièces montées.



©photo : Ragnar Fridriksson / Laurent Rodriguez



## Maxime & Vincent Dallet



47 Cours Jean-Baptiste Langlet  
51100 REIMS  
03 26 35 40 53

Ouvert du mardi au vendredi : 09:30 - 19:00  
Le samedi : 09:00 - 19:30

26 Rue Général Leclerc  
51200 EPERNA  
03 26 55 31 08

Ouvert du mardi au samedi : 07:30 - 19:45  
Le dimanche : 07:30 - 19:00

Vincent and Maxime Dallet, pastry chefs and chocolate makers. An immersion in French tradition. A small shop full of delicious treats.



[www.chocolat-vincentdallet.fr](http://www.chocolat-vincentdallet.fr)



# LA GRANDE GEORGETTE

*La grande Georgette*

La Grande Georgette est un restaurant authentique, situé dans un lieu unique et 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 très certainement sa spacieuse terrasse, offrant aux beaux jours, un tête-à-tête privilégié avec la Cathédrale Notre-Dame.

Sa carte imaginée par le Chef Julien Raphanel, élu jeune talent par Gault et Millau en 2023, reflète une cuisine gastronomique décontractée et de saison, alliant produits frais et locaux.

À découvrir au plus vite : Le Saint-Pierre de ligne Shimeji et coquillages ivres de Champagne, le râble de lapin farci, carottes condimentées de vinaigre balsamique et moutarde de Reims ou encore le mille-feuille chocolat « Jivara », caramel fleur de sel et cacahuètes.



© Laurent Rodriguez © Léa Himbert © audexcom



*Julien Raphanel*

18 rue Tronson Ducoudray  
51100 REIMS  
03 26 83 18 18



Ouvert tous les jours :  
12:00 – 14:00 et 19:00 – 21:00

[www.lacasernechanzy.com](http://www.lacasernechanzy.com)

*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.*



Across from Notre Dame Cathedral, a "must" in Reims' gastronomy. A young chef full of talent.

# L'EXTRA



Quand gastronomie et inclusion se rencontrent.

Ouvert depuis le 4 mai 2023, L'Extra propose à ses convives une expérience culinaire et humaine unique en Champagne.

Ce restaurant célèbre l'art culinaire tout en promouvant l'inclusion sociale. Son équipe principalement composée de personnes en situation de handicap incarne la diversité et l'accueil chaleureux.

Ici, chaque plat est une occasion de découvrir de nouvelles saveurs exquises.

La Gastronomie Autrement proposée par le chef Philippe Joly et son équipe a été saluée par le prestigieux guide rouge en octobre 2023.

Cette distinction fait de L'Extra le premier restaurant inclusif sélectionné dans le guide Michelin.



Discover Extra, the inclusive gastronomic restaurant

If you're looking for an exceptional culinary experience in Reims, look no further than l'Extra. Located in the city centre, in the Boulingrin district, l'Extra is much more than just an ordinary gourmet restaurant. It's a place that embodies the true essence of inclusion and gastronomy.



*Philippe Joly*

23T Rue du Temple

51100 REIMS

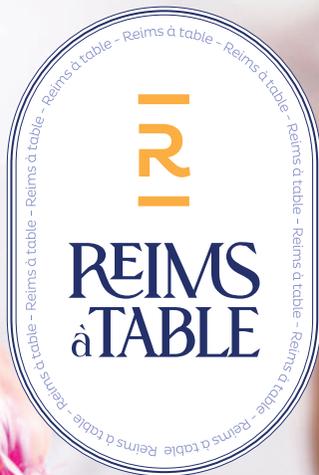
07 66 08 24 92



*Ouvert du mardi au samedi :*  
12:00 - 14:00

*Ouvert du jeudi au samedi :*  
19:00 - 22:00

**Réservez votre table dès maintenant  
sur le site internet [www.lextra-reims.fr](http://www.lextra-reims.fr)**



# La Champagne sur un plateau

Des évènements, des bons plans,  
des bonnes adresses

[reimsatable.fr](http://reimsatable.fr)

# MAISON CAFFET

Plongez dans l'univers exceptionnel de Pascal CAFFET, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur.

Champion du Monde des Métiers du Dessert, ce dernier est originaire de Troyes, berceau de la Maison CAFFET.

À Reims, Benoit et son équipe vous accueillent dans une boutique pensée comme un écrin, où chaque création appelle à la tentation.

Découvrez des pralinés incontournables, des ganaches délicates, de surprenantes créations de pâtes d'amandes, des pâtisseries gourmandes et de tendres macarons...

Chaque bouchée est une ode au plaisir gustatif, une invitation à savourer l'excellence dans un cadre aussi élégant que délicieux. Bienvenue dans un monde où la perfection se déguste à chaque instant.

Depuis 2022, Pascal CAFFET peaufine chacune de ses recettes avec son Chef Exécutif ; Jean-Christophe JEANSON, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur.



© Franck Kauff

Profitez de la terrasse.



© Franck Kauff

*Pascal & Jean-Christophe*



34 rue de Mars  
51100 REIMS  
03 26 49 05 75



Ouvert du lundi au jeudi :  
10:00 - 13:00 et 15:00 - 19:00

Le vendredi : 09:00 - 19:00

Le samedi : 08:00 - 19:00

Le dimanche : 10:00 - 12:30

[www.maison-caffet.com](http://www.maison-caffet.com)

Chocolate of Pascal Caffet, awarded with "Meilleur ouvrier de France" (Best Craftsman in France), a master in the field. High quality chocolate to taste absolutely.

# FROMAGES & VINS

Papilles exigeantes et curieuses, Fromages et Vins du Boulingrin vous étonnent depuis 10 ans !

Marion et Rémy ont repris le commerce, référence incontournable de ce quartier gastronomique, il y a 4 ans et l'ont façonné à leur image. Une boutique plus moderne et plus conviviale où l'on vient dénicher perles rares et produits d'exception sous les conseils éclairés de ce couple passionné. Coté Fromages ce sont près de 300 références tout au long de l'année avec une belle sélection de produits régionaux et internationaux. Les vitrines réfrigérées regorgent elles aussi de petits trésors de la Maison Bordier ou de la Maison Savary de Beauvais.

Enfin en épicerie fine quelques pépites viennent aussi décorer les étals de cette jolie boutique

Fromages et vins c'est aussi une proposition en événementiel avec de superbes plateaux de fromages.



## Rémy & Marion

28 Rue de Mars  
51100 REIMS  
03 26 35 71 77



Ouvert du mardi au jeudi :  
09:00 - 13:00 et 15:30 - 19:00

Le vendredi : 08:30 - 19:00

Le samedi : 07:30 - 19:00

Le dimanche : 10:00 - 13:00

[fromagesetvinsduboulingrin.fr](http://fromagesetvinsduboulingrin.fr)



Specialists in cheese, offering delicious products to discover from all regions of France. A fine selection of wines and champagne.

## 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 qualité 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



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

Privatisation sur demande.

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



Fine dining with  
Corsican  
influences. Only  
a few tables are  
available, so  
make sure to  
book in advance.

# LE RÉFECTOIRE



Un véritable conservatoire culinaire français, sorti tout droit de l'imagination de Nathalie Vranken. A sa table, se pressent les plats iconiques de la gastronomie française, revisités avec talent et goût par le chef Philippe Moret.

Dans l'ancien réfectoire de la célèbre maison de Champagne Pommery, se dégustent poulet Marengo, œuf mayonnaise ou encore tarte tatin. Des recettes incontournables pour une cuisine engagée et responsable qui privilégie les beaux produits de qualité. Après une visite des caves du Domaine Vranken-Pommery, on apprécie le confort de ce restaurant et de sa terrasse fleurie.



© Mathilde Giron



*Philippe Moret*

Domaine Vranken-Pommery  
5 place du Général Gouraud  
51100 REIMS  
03 26 61 61 61



  @lerefectoirereims

Lundi et jeudi : 12:00 – 17:00  
Du Vendredi au Dimanche :  
12:00 – 21:30

**Réservations par téléphone  
ou par mail à  
lerefectoire@vrankenhospitality.fr**

In the former refectory of the Champagne house Pommery, you can taste the iconic dishes of French gastronomy.

After a visit to the Domaine Vranken-Pommery cellars, you can enjoy the comfort of this restaurant and its terrace !



# ARBANE



Situé au centre de Reims, Arbane, du nom de l'un des sept cépages de Champagne, s'installe dans un ancien hôtel particulier de la rue Noël. Cette bâtisse, construite en 1874, offre deux niveaux mêlant l'histoire de la région à une ambiance contemporaine. L'artisanat habilite les différents espaces et forme un décor organique, apaisé et lumineux.

Bocuse de Bronze 2009 et Meilleur Ouvrier de France 2011, Philippe Mille invite à célébrer la Champagne à travers des créations qui révèlent l'essence même de la région : « Saint-Pierre Ramus Quercus® », « Fines feuilles de céleri au vinaigre de Chardonnay vieilli en fût de chêne », « Asperge verte Poupart cuite à l'eau de mer ».

À l'étage, le Salon des Vignes invite les convives à savourer un moment privilégié, avant ou après l'expérience culinaire. Pour les événements privés ou professionnels, le salon Fortel peut accueillir jusqu'à 12 personnes, pour un voyage gustatif plus intimiste.



*Philippe Mille*

7 Rue Noël  
51100 REIMS  
03 26 89 60 70



Ouvert le lundi, mardi, vendredi et samedi :  
12:00 - 13:30 et 19:00 - 20:30

Fermé le mercredi, jeudi et dimanche.

**Menu « Expression Végétale »  
en 5 séquences proposé midi et soir**

[www.arbane-philippe-mille.com](http://www.arbane-philippe-mille.com)



Located in the heart of Reims, Arbane is housed in a former mansion on Noël Street. This house, built in 1874, offers two levels, combining the history of Champagne with a contemporary atmosphere.

Bocuse de Bronze 2009 and Meilleur Ouvrier de France 2011, Philippe Mille invites us to celebrate Champagne through creations which reveal the very essence of the region.

Une confiture artisanale fabriquée avec des fruits de l'exploitation maraichère située à Reims ou sélectionnés à maturité par Patrice Richard, Meilleur Ouvrier de France.



## la Confiture Rémoise



Disponible à la boutique l'Artichaut  
24 rue de Mars à reims  
ou en ligne sur [www.laconfitureremoise.fr](http://www.laconfitureremoise.fr)

Artisanal jam made with fruits from the market garden located in Reims or selected at peak maturity by Patrice Richard "meilleur Ouvrier de France".

Découvrez nos autres saveurs :  
Myrtilles sauvages, abricots Bergeron,  
framboises Meeker...



# 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, le Saint-Honoré, en toute légèreté ou le Tonka, sa dernière création.

Les spécialités de chocolat sont aussi exceptionnelles : tablette de chocolat cathédrale et les bouchons de champagne pralinés noisette à la vieille fine de champagne.

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



Ouvert du lundi au samedi :  
07:00 - 19:00

[boulangerieleshalles@free.fr](mailto:boulangerieleshalles@free.fr)



A top-class bakery and pastry shop. Pastries like jewels in the Boulingrin super district.

A must-try!

# 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 Christophe Moret, et la carte des vins aux 1000 références de champagne font de ce lieu l'endroit idéal pour découvrir ce que la région a de meilleur.



© AE Thiron



*Christophe Moret*

64 boulevard Henry Vasnier  
51100 REIMS  
03 26 24 90 00



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

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

**lescrayeres.com**



An iconic establishment in Reims set in a castle and a huge park. Chef Christophe Moret is a pillar of French gastronomy with 2 Michelin stars.



# LE MANÈGE DE 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 parmi lesquels de nombreuses propositions à vivre en famille, mais aussi des ateliers de pratique, des créations participatives, des soirées festives...

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



© Monsieur GAC

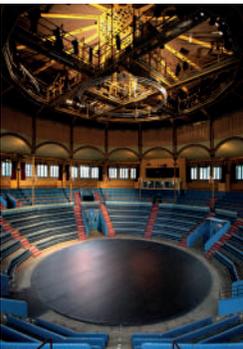
**Le Cabaret au Manège**  
Jérôme Marin, artiste associé



**Le cirque** © Alain Julien



**Le théâtre** © Vincent VDH



**Le cirque** © Nicolas Waltefaugle

2 Boulevard Général Leclerc  
51100 REIMS

Billetterie  
03 26 47 30 40



[manege-reims.eu](http://manege-reims.eu)

**Le + du Manège de Reims :**

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



An exceptional place in the architectural heritage of Reims with always incredible and magnificent shows.

# LA VERRIÈRE

La Verrière est le bar - restaurant du Manège de Reims, mais il est, bien-sûr, ouvert à tous et toutes et même le midi !

Dans la cour de ce magnifique monument du 19<sup>ème</sup> siècle qu'est le cirque de Reims, « La Verrière » propose une cuisine originale et créative qui revisite les fondamentaux de la cuisine française de tradition.

L'été c'est un vrai plaisir de profiter de la terrasse.

Le vendredi et le samedi soir, mais aussi les soirs de spectacle, on peut venir y boire un verre et déguster planches ou propositions du jour.

La verrière c'est un peu la brasserie des copains, décontractée et conviviale où l'on aime aller pour bien manger et passer un joli moment.



*Gerald & Benoit*

2 boulevard du Gal Leclerc  
51100 REIMS  
07 78 24 10 67



Ouvert du lundi au vendredi :  
11:30 - 15:00

Vendredi et samedi soir à partir de 18:00  
Ouvert les soirs de spectacle

**Privatisation possible**



Right next to the historic circus of Reims, a French-style brasserie. Arty and relaxed atmosphere. Very beautiful terrace.

TRIO

MARTHA  
MAY

TRISTAN

VALETS

PIANO

*Andante maestoso*

*Andante maestoso*

1<sup>er</sup> VALET (annonçant)

de la porte du fond  
Seigneur Tristan de Mikle

2<sup>e</sup> VALET

MARTHA (au valet, avec impatience)

de la chambre noble Lord.

3<sup>e</sup> VALET

Maitre et gouverneur des pages.

Ah! le

(les valets s'éloignent)

-ge!

L'ange au sourire par



Blu\_451,  
artiste cyanotypiste

# LE FLOOR

**La Cartonnerie**  
Musiques & Cultures Actuelles | Reims

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 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 Olivier : assiettes à partager (ou pas), tartines selon les saisons, pâtés croûte de chez Pâtékà et le fameux Croq' terroir (pain de campagne au levain, base crème fraîche, jambon, tomme au lait cru)...



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



*Olivier Perot*

84 rue du Docteur Lemoine  
51100 REIMS  
03 26 36 72 40



Service de 19:00 à 21:30  
Réservations possibles

[info@cartonnerie.fr](mailto:info@cartonnerie.fr)  
[www.cartonnerie.fr](http://www.cartonnerie.fr)



The restaurant of the concert hall in Reims. Before a concert, you can enjoy a plate of food with friends or a typical French dish.

# LE CIRQUE DE REIMS

## Monument du patrimoine local



Au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle, la vogue du spectacle de cirque bat son plein. Pour accueillir ce spectacle prisé de tous, de nombreux cirques stables sont construits, à Paris, puis en province. A Reims, le cirque et le manège ouvrent en 1867, conçus par l'architecte de la Ville, Narcisse Brunette, dans le jardin redessiné de la Patte d'Oie.

LE CIRQUE dont l'architecture s'inspire de celle du Cirque National de Paris (cirque d'été) édifié quelques années plus tôt, s'élève sur trois étages, dans une forme polygonale à 16 côtés. Le décor d'inspiration antique, endommagé pendant la Première Guerre mondiale, a été remplacé dans les années 1920 par le bleu et l'ocre rehaussé d'or que l'on peut encore admirer aujourd'hui.

Le cirque accueille, dès ses débuts, toutes sortes de manifestations culturelles. De grands noms l'ont honoré : Johann Strauss fils, Sarah Bernhardt, Fréhel...

Le Cirque de Reims est un lieu de spectacle vivant, le Manège, scène nationale-Reims mène un projet pluridisciplinaire dédié aux arts du mouvement que sont la danse, le cirque, les arts de la marionnette ainsi que les formes situées au croisement de ces disciplines.

Voir page 46

+ d'infos :



Marjorie, vigneronne  
crée un champagne

**VIF** & iodé



**CHAMPAGNE  
DE VIGNERONS**

**CRÉATEURS DE CARACTÈRES**

*Vif, fruité, intense, demandez-les, découvrez-les.*

ARTISANAT - 100% FRANCE - 100% VITICULTURE



Cofinancé par  
l'Union européenne

En référence à certains  
arômes typiques du champagne.

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

# CHAMPAGNE JACQUART



Champagne Jacquart est né en 1964, quand une trentaine d'artisans-vignerons se lancent dans une aventure extraordinaire : mettre en commun leur savoir-faire et leur vignoble exceptionnel pour proposer des vins de grande qualité.

Aujourd'hui, la Maison est plus que jamais une mosaïque de craie, de vignes et de talents qui œuvrent chaque jour à construire l'histoire de la marque.

Les cuvées Champagne Jacquart, majoritairement composées de Chardonnay, révèlent un style contemporain : droit, aérien et fin. Dynamique, moderne et guidé par un optimisme infaillible, Champagne Jacquart se tourne résolument vers l'avenir.



## Pop-up store

34 Boulevard Lundy  
51100 Reims  
03 26 07 88 40

Du 2 mai au 29 septembre 2024 -  
Ouvert du mardi au samedi de 10:00 à 18:30



A l'occasion de son sixantième anniversaire Champagne Jacquart ouvre **un pop-up store** au sein de l'Hôtel de Brimont :

3 espaces :

- un espace dégustation pour participer à des ateliers commentés et découvrir les cuvées de la Maison
- une terrasse pour profiter simplement d'une flûte
- une boutique pour s'offrir les produits de la Maison



**Boutique en ligne :**  
[champagne-jacquart.com](http://champagne-jacquart.com)

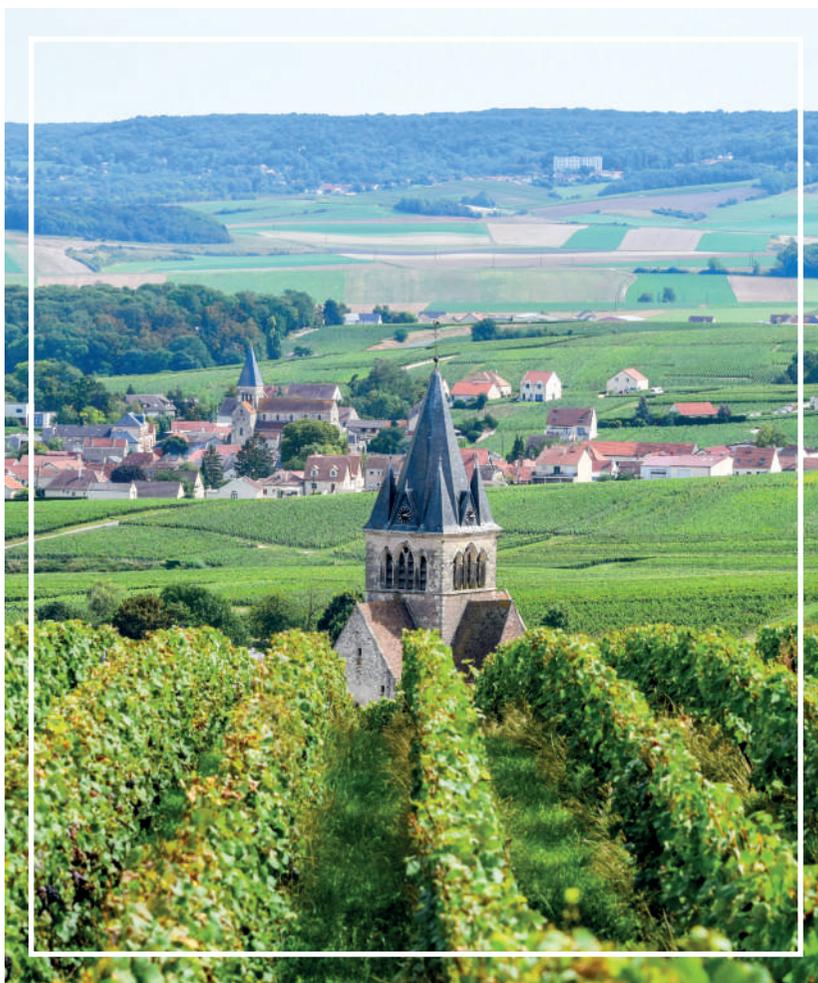
**Livraison partout en France**

**Informations, réservations pop-up store :**  
[champagne-jacquart.com/fr/visit/](http://champagne-jacquart.com/fr/visit/)

En bonus, des animations viendront ponctuer le calendrier de ce pop-up store éphémère, entre masterclass, ateliers mixologie et soirées thématiques.



EN BALADE  
**AUTOUR DE REIMS**  
VIGNOBLE, GASTRONOMIE ET CHAMPAGNE !



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

# METS ENVIES

*Mets Envies*  
Restaurant Traditionnel

A quelques minutes de Reims, à Hermonville, charmant petit village champenois, se niche un restaurant à découvrir de toute urgence.

Dans un cadre très agréable à l'ambiance « bistrot chic » décontractée vous pourrez déguster une cuisine de tradition française créative. En été la terrasse est un havre de calme pour une détente parfaite. Avec des dressages parfaits, les plats sont aussi bons que beaux. Le chef met un point d'honneur à ne travailler que des produits frais et de saison et fait appel aux meilleurs fournisseurs et producteurs locaux.

Profitez d'être à Hermonville pour une petite virée dans le vignoble.



*Nicolas & Sylvie*

3 place Truchon  
51220 HERMONVILLE  
03 26 46 38 62



Ouvert du lundi au samedi :  
12:00 - 13:30 et 19:00 - 21:30  
Le mardi et le dimanche le midi  
seulement  
Fermé le mercredi



Just 15 minutes  
from Reims,  
nestled in the  
Champagne  
vineyards.  
Experience  
traditional French  
cuisine that is  
both original and  
creative.

[www.restaurant-metsenvies.fr](http://www.restaurant-metsenvies.fr)

# LE CLOS DE CHAMPFLEURY



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.

## A SAVOIR :

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

**DEVIS GRATUIT**



*Arnaud Lescaumontier*

11 Grande rue  
51500 CHAMPFLEURY  
09 50 83 59 83



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

[leclosdechampfleury.com](http://leclosdechampfleury.com)



In the heart of a charming village, in a traditional regional house, enjoy authentic French cuisine.

# LE DOMAINE DU CHALET



Demeure d'exception de la Maison Palmer&Co, le Domaine du Chalet, niché au cœur du village de Chigny-Les-Roses, séduit par son cadre naturel et singulier.

Entre arbres centenaires et vignes : 4 suites, une piscine intérieure chauffée et la cuisine de terroir du chef Damien Litaudon en accord avec Xavier Berdin, chef de cave de la Maison, sont autant de promesses de vivre une immersion intimiste dans l'univers de Palmer & Co.



*Damien Litaudon*

24 Rue du Chalet  
51500 CHIGNY-LES-ROSES  
03 26 02 10 22



Ouvert du mardi au samedi :  
15:00 - 19:30

[www.domaine-du-chalet.com](http://www.domaine-du-chalet.com)



The Domaine du Chalet is an exceptional estate reflecting the best that the French art de vivre has to offer. Nestled in the village of Chigny-les-Roses, in the Montagne de Reims regional nature park, the Domaine du Chalet was built in 1860 and is one of the exceptional heritage estates in the Champagne region.

# 24

**OPÉRA, DANSE, CONCERTS  
THÉÂTRE MUSICAL, PERFORMANCES..  
ET PLUS ENCORE !**



# 25

© Jean-Baptiste Cagny

**OR** OPÉRA  
DE REIMS

**Renseignements et réservations**  
03 26 500 392 — [billetterie@operadereims.com](mailto:billetterie@operadereims.com)  
Réservez vos places en ligne  
sur [operadereims.com](http://operadereims.com)



# 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. Possibilité de faire l'achat de vinaigre local (Hautvillers) ainsi que de bougies locales (Reims, Dioniso).



© Laurent Antoine Le Mog



*Christophe Thiriart*

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



Ouvert du lundi au dimanche :  
12:00 - 14:00 (excepté le mercredi)  
Ouvert le vendredi et samedi :  
19:30 - 21:30



Located in vineyards a few minutes away from Reims, traditional French cuisine in all its beauty.

### 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 - LE JARDIN



# DOMAINE JACQUINET-DUMEZ

À quelques minutes de Reims, dans le village Premier Cru "les Mesneux", Aline, Olivier & Diane, leur fille et son compagnon Geoffrey, vignerons indépendants, usent d'un langage qui leur est propre.

Pour Aline, le vin est un créateur de liens, d'échanges et de partages. Pour Olivier, il est son support d'expression : sa liberté créatrice, son originalité et son exigence s'y reflètent.

Pour Diane, le vin de champagne est l'opportunité de conjuguer sa soif d'action en complémentarité aux connaissances de son diplôme national d'œnologie.

Le vin est en lien direct avec les pratiques respectueuses de l'environnement qu'il met en œuvre sur tout notre vignoble.

Le champagne Jacquinet-Dumez c'est tout un vocabulaire, un autre langage celui de l'intuition, de l'émotion, de la conviction et surtout ... du partage.

# D

CHAMPAGNE  
Jacquinet-Dumez

un autre langage



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



*Geoffrey & Diane  
Aline & Olivier sans oublier Perra*

26 rue de Reims  
51370 LES MESNEUX  
03 26 36 25 25 (sur rendez-vous préalable  
quelques jours avant)



[www.champagne-jacquinet-dumez.com](http://www.champagne-jacquinet-dumez.com)

Le Champagne Jacquinet-Dumez  
c'est aussi une Maison d'hôtes  
privative 6 personnes, la Villa Paulette



A few minutes from Reims, visit (by appointment only) the Jacquinet-Dumez Champagne House. Discover the language of Champagne made by the Jacquinet family!



# CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE

À Ludes, au cœur du vignoble champenois, à seulement 10 minutes de Reims, découvrez la Maison Canard-Duchêne pour une escapade originale.

Les caves de l'ancien château, qui datent du milieu du 19<sup>ème</sup> siècle, s'étendent sur 4 niveaux, pour un total de 6 Kms et une profondeur de 12 à 34 mètres. Vous pourrez en visiter une partie et apprécier une scénographie impressionnante, particulièrement créative, où se mêlent patrimoine, histoire locale et art contemporain.

Vous pourrez déguster le champagne Canard-Duchêne dans le magnifique parc boisé aux arbres centenaires.



**Brunchs les dimanches :**

21 juillet

25 août



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



## À SAVOIR :

Pour les personnes à mobilité réduite, un film retraçant l'histoire de Canard-Duchêne et l'élaboration des vins de Champagne pourra être proposé.

1 Rue Edmond Canard

51500 Ludes

03 26 61 11 60



*Ouvert de mars à décembre :  
du lundi au samedi*

*Ouvert de janvier à février :  
du lundi au vendredi de 10:00 à 18:00*

*Ouvert le dimanche d'avril à octobre  
de 11:00 à 17:00.*

**Brunchs sur réservation par mail  
visites@canard-duchene.fr**

**www.canard-duchene.fr**

**Le circuit comprend 130 marches sans ascenseur.**



Minutes away from Reims, visit the cellars of the Canard Duchêne Champagne House. Enjoy a flute in the heart of the magnificent park facing the vineyard, as well as Brunches on Sundays.



# 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.



Arthur, Anthony & toute l'équipe



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



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

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

[bistrotdelagare-prunay.com](http://bistrotdelagare-prunay.com)

A few minutes from Reims, in the direction of the vineyards, the chef has created an original cuisine between traditional French brasserie and creative cuisine worthy of the most "hyped" restaurants.

# NOUVEAU LEXUS LBX



Gamme Nouveau Lexus LBX : consommations mixtes combinées (L/100 km) et émissions de CO<sub>2</sub> combinées (g/km) selon norme WLTP : de 4,5 à 4,8 L/100 et de 102 à 110 g/km.



Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo. Pensez à covoiturer.  
Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer

**LEXUS** | REIMS

1 rue Léna Bernstein ☎ 03.26.350.350 LA CITÉ DE L'AUTOMOBILE / VILLAGE  Groupe Ténedor

# L'art de vivre

À LA RÉMOISE

## LA BOUTIQUE



### La boutique en ligne

[boutique-artdevivre.com](http://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.

### Points de vente

#### Le cadre passe partout

135 rue de Vesle / REIMS  
03 10 16 18 49

#### Office de tourisme - boutique

6 rue Rockefeller / REIMS  
03 26 77 45 00

# LE PHARE DE VERZENAY

MUSÉE - DÉGUSTATIONS\*  
ANIMATIONS



À 15 MIN DE REIMS

1<sup>er</sup> avril → 30 septembre,  
tous les jours de 10 h à 18 h 30  
1<sup>er</sup> octobre → 31 mars,  
du mardi au dimanche, de 10 h 30 à 17 h

[www.phare-verzenay.com](http://www.phare-verzenay.com)

03 26 07 87 87

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

# PRESSORIA

— Aÿ - CHAMPAGNE —

LÀ OÙ LE  
**CHAMPAGNE**  
PREND TOUS SES  
**SENS**



OBSERVEZ



ÉCOUTEZ



TOUCHEZ



SENTEZ



DÉGUSTEZ

2000 m<sup>2</sup> D'EXPÉRIENCES  
SENSORIELLES POUR DÉCOUVRIR  
LE CHAMPAGNE AUTREMENT !



PRESSORIA



[pressoria.com](http://pressoria.com)

# LA COUTELLERIE CHAMPENOISE

*La plus grande coutellerie d'Europe*

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

COUTELIER DEPUIS 2004

ETS  
**BOURLY**

PRODUITS ET SERVICES DE QUALITÉ

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

[www.coutellerie-champenoise.fr](http://www.coutellerie-champenoise.fr)

[f](https://www.facebook.com/CoutellerieChampenoise) [@CoutellerieChampenoise](https://www.instagram.com/CoutellerieChampenoise)

[www.couteaujaponais.com](http://www.couteaujaponais.com)

