

L'art de vivre[®]

À LA RÉMOISE



Édition 2025 - 2026

GRATUIT



LES BONNES ADRESSES À REIMS ET SES ENVIRONS



On partage en
GRAND

#MonGrandReims

Château de Sacy

www.grandreims.fr



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

**GRAND
REIMS**
COMMUNAUTÉ URBAINE

Arnaud STEFFEN



On me demande souvent ce qu'est l'Art de Vivre à la rémoise... La réponse est simple :
L'Art de vivre à la Rémoise
c'est un sourire, parfois énigmatique,
c'est une effervescence, fine et discrète,
c'est une histoire riche et un patrimoine remarquable,
c'est une scène culturelle et artistique vivante et engagée,
une convivialité sincère et partagée...
Mais c'est aussi tout ce que vous pourrez lui apporter,
car notre ville est vivante, vibrante,
accueillante et fertile, elle s'invente chaque jour.

Bienvenue à Reims.



I'm often asked what the Art de Vivre à la Rémoise is...
The answer is simple: The Art de Vivre à la Rémoise
is a smile, sometimes enigmatic,
a fine and subtle effervescence,
a rich history and remarkable heritage,
a vibrant and committed cultural and artistic scene,
a genuine, shared sense of togetherness...
But it's also everything you bring to it,
because our city is alive, vibrant,
welcoming and fertile – it reinvents itself every day.

Welcome to Reims.



À la «Une», petit déjeuner
sur la terrasse du restaurant «Le Marché»
au quartier Boulingrin.



Carte des
établissements



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

*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

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 2025

Tirage : 10 000 exemplaires

Conception : agencepulsiv.com

Imprimé à Reims sur un papier PEFC

Photos non contractuelles

LA CASSEROLERIE CHAMPENOISE

Le spécialiste de La cuisine et de La cuisson.

COUTELIER 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

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



À REIMS
OÙ BOIRE UN VERRE ?



L'art de vivre
À LA RÉMOISE

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



LE CAFÉ DU PALAIS

Une brasserie « à l'ancienne » remplie d'œuvres d'art. Y déguster une coupe et y manger est une expérience inoubliable. Les îles flottantes sont légendaires !

14 place Myron Herrick - Reims
(en face du Palais de Justice)
03 26 47 52 54



GABRIELLE BAR & LOUNGE

Un joli bar à champagne et à cocktails.
Un « lounge » élégant, chic et cosy.

11 rue de Fuseliers - Reims
06 09 07 43 82



CHAMPAGNE POL COURONNE

La boutique du Champagne Pol Couronne sur le joli Cours Langlet. Prix très abordables et possibilité de sabrer une bouteille !

11 cours JB Langlet - Reims
09 83 02 27 54 - Champagne-Polcouronne.com

LE CLOS

Au Boulingrin, un vaste espace à la décoration originale, soirées à thème, animations.

25 rue du Temple - Reims
03 26 07 74 69
<https://www.facebook.com/LeClos.Reims>



LE VIN SUR VINGT

Bar à vins et à champagne au cœur du Boulingrin. Une belle sélection de vins au verre, possibilité de manger sur place.

14 rue de Mars - Reims
09 83 68 44 18

CHAMPAGNE JACQUART

À deux pas des Halles, dans le magnifique Hôtel de Brimont, le bar à champagne de la Maison jacquart.

34 boulevard Lundy - Reims
voir page 8



LA GRANDE GEORGETTE

Face à Notre Dame, la «Grande Georgette» est le bar-restaurant de l'Hôtel «La caserne Chanzy». Un choix impressionnant de champagne au verre.

18 rue Tronsson Ducoudray - Reims
voir page 24

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 envoûtera pour les apéritifs d'été.



LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER 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 : 09h - 00h30
Le vendredi : 09h - 01h30
Le samedi : 11h - 01h30
Le dimanche : 15h - 00h30

www.bestwestern-lapaix-reims.com



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

CHAMPAGNE JACQUART

Champagne Jacquart ouvre les portes de l'Hôtel de Brimont pour une deuxième édition de son pop-up store. Ce magnifique bâtiment du 19e siècle abrite depuis seize ans le siège de la Maison. C'est dans le pavillon Coquebert, qui accueillait autrefois calèches et véhicules d'époque, que Champagne Jacquart a choisi de réinstaller son pop-up store.

Trois espaces uniques offrent une immersion dans ce lieu chargé d'histoire.

- une terrasse pour profiter d'une flûte dans un cadre prestigieux
- un espace dégustation pour des ateliers commentés et découvrir les cuvées de la Maison
- une boutique pour s'offrir les produits de la Maison, y compris des pépites !



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

Pop-up store

 **Nouveau** 

34 Boulevard Lundy
51100 Reims
03 26 07 88 40

Du 29 avril au 4 octobre 2025

Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 19h30



Boutique en ligne :
champagne-jacquart.com

Livraison partout en France

Informations, réservations pop-up store :
champagne-jacquart.com/fr/visit/

Cette année, Champagne Jacquart propose une exploration sensorielle exclusive et fascinante à découvrir en avant-première à la boutique : **l'expérience sonore.**

Une approche innovante qui permet de plonger dans l'univers de la Maison et de ses champagnes munis de casques, pour une dégustation unique dans laquelle l'ouïe se lie au goût pour une expérience réinventée et une perception amplifiée.

Une manière ludique et singulière de comprendre comment un son ou des mots, aussi impalpables soient-ils, peuvent incarner un assemblage et des arômes.

À découvrir !



À REIMS
LES RESTAURANTS



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 mois et privilégie les produits locaux. Si de grands classiques sont revisités, de belles créations viennent aussi réjouir nos papilles. Le croquerémois au jambon de Reims est à goûter absolument !

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.

Menu du midi
à 18€ le Plat,
23€ Entrée-Plat
ou Plat-Dessert et
27€ Entrée-Plat-Dessert

Midi et soir menu à 49€
Entrée-Plat-Dessert

Carte Midi et soir



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.

Belle carte
de champagnes
et vins à prix doux.



VAPEURS & GOURMANDISES

Depuis 2012 sur la place du forum, le restaurant Vapeurs et Gourmandises vous propose un concept de cuisine gourmande.. à la vapeur.

Pas de carte fixe, une ardoise renouvelée chaque semaine, les paniers vapeurs sont composés de produits frais au maximum bio, locaux et de saison.

Une cuisine faite maison, des recettes originales, des associations hautes en couleurs, en goût et toutes en légèreté.

Les paniers vapeurs s'adaptent à toutes les exigences, que vous soyez végétarien, végétalien, sans gluten ou sans lactose, sur simple demande.

La vapeur ce n'est que du bonheur... et des saveurs !



Grégory & Marie-Laure



22 Place du Forum
51100 REIMS
03 51 24 57 32

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



Réservations en ligne :
www.vapeursetgourmandises.fr



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



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 :
12h - 14h et 19h - 22h

www.vo-reims.fr



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

MAISON KIKEL

- DEPUIS 2003 -

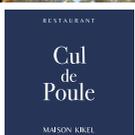
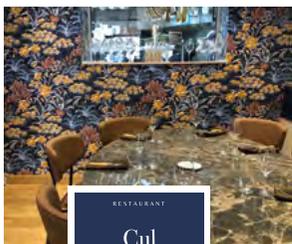
MAISON KIKEL

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 3 établissements à quelques mètres les uns des autres qui vous attendent pour vous régaler.



*Peggy, Stéphane
& Maxence*



46 boulevard Carteret
51100 REIMS
03 26 47 60 22

*Ouvert midi et soir tous les jours.
Sauf mercredi et dimanche.
Service jusque 21h30 le samedi.*

www.auculdepoule.com



70 rue de Cernay
51100 REIMS
03 26 47 99 57

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

www.lescocottesduculdepoule.com



Service traiteur à emporter

78 rue de Cernay
51100 REIMS
03 26 97 47 32

*Ouvert du lundi au samedi :
7h - 13h30 et 15h30 - 19h30
Non stop mercredi et samedi.*



L'ATELIER RESTAURANT BISTRONMIQUE

À proximité directe de Notre Dame de Reims, l'Atelier propose une cuisine de créateur, contemporaine, délicate et pleine de saveurs. Le chef Aurélien Vandendresch après avoir travaillé dans les plus belles tables rémoises (dont quelques étoilés) exprime ici tout son talent. Au travers d'une carte courte et de saison il propose une cuisine bistronomique où il ne s'interdit rien mais s'autorise au contraire à sublimer les meilleurs produits en combinant technicité et créativité.

Le lieu est très joli, dans un style Art Déco, adossé au magnifique Opéra de Reims et propose régulièrement des expos d'artistes.



Aurélien Vandendresch

2 rue Tronsson Ducoudray
(à l'angle de l'Opéra)
51100 Reims
07 89 87 88 44

Du mardi au samedi
12h - 13h30
19h - 21h

restaurantlatelierreims.com



Close to the cathedral, a creative, contemporary, delicate cuisine full of flavor. Very beautiful Art Deco design.

LE CONDORCET RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Situé à deux pas de la place d'Erlon, artère commerçante de la ville, le Condorcet est un vénérable établissement qui vient de connaître un grand coup de frais. Les espaces intérieurs ont été redesignés avec des inspirations Art Déco qui en font un cocon chic et élégant.

La cuisine du Chef Victor Batteux revisite les grands classiques de la cuisine française avec cette petite touche d'originalité et de folie créative dont il a le secret. La carte courte est en phase avec les saisons, les plats aux très jolis dressages et aux saveurs fines et délicates en font l'une des références de la bistronomie rémoise.



Victor Batteux

6 rue Condorcet
51100 Reims
07 84 27 70 37

du mardi au samedi
12h - 13h30
19h - 21h



Right in the city center, the chef reimagines French culinary classics with a touch of originality and creative flair. Very beautiful decor.

LES CORNICHONS

« Les cornichons » c'est le surnom des rémois ! Si l'origine de ce sobriquet n'est pas très claire, ce qui est sur c'est qu'aux Cornichons, le restaurant, on y mange très bien !

Dans le quartier du Boulingrin c'est un peu le bistrot des copains.

On y vient de manière décontractée pour déguster une cuisine française revisitée, généreuse et gourmande. On adore l'ambiance estaminet avec le bar en zinc et le cuivre des tireuses à bière. En été, on craque pour la terrasses avec ses petits lampions style « guinguette ».

Très belle carte de vins et de champagnes pour accompagner des repas conviviaux.



Raphaël Durkilleux

13 rue du général Sarrail
 51100 Reims
 03 26 05 70 61

Lundi et mardi : 12h - 14h30

Mercredi 12h - 14h

Jeudi 12h - 14h30 et 19h - 22h30

Vendredi 12h - 14h30 et 19h - 23h

Samedi 12h - 15h et 19h - 23h

lescornichonsreims.com  



Close to the iconic Boulingrin district, 'Les Cornichons' a nickname for the people of Reims, is a warm and typical brasserie.

LE MARCHÉ

Installée dans un superbe bâtiment Art déco, en plein cœur du quartier historique et gourmand du Boulingrin, la brasserie « Le Marché » est une adresse contemporaine comme on les aime.

On adore la décoration vintage et l'animation joyeuse qui y règne dès le matin, à l'heure du petit-déjeuner. La carte, courte et fréquemment renouvelée, propose une cuisine de brasserie moderne et délicieusement gourmande. Plats de tradition française revisités, créations originales, une très belle sélection de vins et de champagnes ainsi que 60 références de bières à découvrir. Le lieu idéal pour s'imprégner de l'esprit du quartier.



Notre équipe

23 rue de Mars
51100 Reims
03 26 87 15 83

Mardi et mercredi : 09h - 15h
Jeudi : 09h - 22h30
Vendredi : 09h - 23h
Samedi : 08h30 - 23h



In the heart of the Boulingrin gastronomic district, a creative French brasserie with beautiful vintage décor.

Le cr**Y**pto

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 :
12h - 14h et 19h30 - 22h

restaurantlecrypto.eatbu.com
Réservation indispensable.



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

LE PETIT CARBET

Le Petit Carbet est un restaurant comme on les aime : accueillant, chaleureux, avec une jolie carte concoctée par un chef passionné et renouvelée au fil des saisons.

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.

Aux beaux jours vous pouvez profiter d'une agréable terrasse intérieure, calme et ombragée.



Karine & Eddy Abon

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

Ouvert du mercredi au vendredi :

12h - 14h et 19h30 - 21h30

Le samedi : 12h - 14h30

et 19h30 - 22h

Le dimanche : 12h - 15h

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.



Plats à emportés pour les fêtes de Noël et du jour de l'an.

SACREBLEU !

Diantre, sapristi, sacrebleu ! Voila un établissement qui sort des sentiers battus.

A deux pas de la place Luton, Sacrebleu propose une cuisine familiale à la fois simple tout en étant revisitée selon l'humeur du chef. La carte est courte, les produits locaux (dès que possible), le plat du jour change vraiment chaque jour, la carte des vins et champagnes est bien fournie, la déco est jolie et en plus : il y a de la bonne musique !

Tous les plats sont possibles en version mini pour les KIDS et au moins un plat « végété » est en permanence à la carte.

En dessert, une fabuleuse et iconique brioche perdue. Sacrebleu, que c'est bon !

À l'étage, possibilité de privatiser une salle de 12 personnes pour créer votre propre soirée entre ami.e.s ou votre déjeuner de travail, infos sur demande.



Sinan Dogan

3 boulevard Robespierre
51100 Reims
03 51 56 86 65

Ouvert du mardi au samedi
12h30 - 14h30 et 19h - 22h30



Traditional French cuisine with a contemporary twist. Lovely décor and great music!
Kids welcome!



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^{ème} 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, dans une ambiance conviviale et décontractée.

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.



Gerald & Benoît

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

Ouvert du lundi au vendredi :
11h - 15h

Ouvert les soirs de spectacle

**Privatisation possible,
contactez l'équipe**



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

SHARIES, un concept clé en main pour locataires urbains

Situé au coeur du quartier d'affaires Clairmarais à deux pas de la gare et du centre-ville, Sharies est un concept unique et novateur.

Dans un immeuble au design ultra moderne, Sharies propose une expérience premium avec des logements individuels et partagés, entièrement équipés et bénéficiant de services sur-mesure (linge, ménage, salle de sport, cinéma...)

À Reims, une offre de co-working est aussi disponible pour les indépendants, entrepreneurs nomades et équipes en quête d'un éco-système inspirant et audacieux. Les espaces (bureaux, salles de réunion, espaces communs, espaces de repos et de restauration) sont entièrement équipés et proposent une ambiance de travail zen et apaisée dans un style scandinave design et branché.

Sharies c'est aussi un restaurant, Victor, une cantine branchée qui s'est rapidement imposée comme un incontournable pour les épicuriens rémois.



Espace de Coworking



Rooftop



Logement

VICTOR BY SHARIES

Victor est un tout nouveau restaurant installé depuis quelques mois dans le quartier Clairmarais. Dans un univers à la décoration atypique, ultra design et branchée, vous pouvez découvrir une cuisine de tradition française astucieusement réinventée. La carte, courte, propose des plats bien entendu Maison, de saison et le plus possible locavores.

Œufs mayo, poireaux vinaigrette, saucisses-purée côtoient cordon bleu et « smash burgers » le tout à des prix défiant toute concurrence. Victor, c'est le mix de la tradition du bouillon parisien avec la cantine design et branchée. On s'y sent bien, et on y mange bien !



Notre équipe vous accueille

8 Rue des Docks rémois
51100 Reims
07 57 02 77 78
Du lundi au vendredi
12h - 14h30 et 17h30 - 22h30

À découvrir : un choix de cocktails
et mocktails à partir de 6 euros.

sharies.co/fr/restaurants/victor



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

LA GRANDE GEORGETTE

La Grande Georgette - L'esprit d'une Maison Gastronomique Contemporaine

Située au cœur de Reims, La Grande Georgette s'inscrit dans un lieu chargé d'histoire, La Caserne Chanzy Hôtel & Spa, subtilement réinventé dans une atmosphère chic et Art Déco. Ce restaurant gastronomique offre une expérience sensorielle singulière, portée par une cuisine ouverte qui place le geste culinaire au centre de la scène. Aux beaux jours, sa spacieuse terrasse offre un tête-à-tête privilégié avec la Cathédrale Notre Dame.

Ici, le Chef Julien Raphanel s'exprime à vue, dans un dialogue fluide entre la salle et la cuisine. Les assiettes mettent à l'honneur les produits du terroir, sublimes avec finesse et créativité, dans le respect des saisons et des artisans locaux. Plus qu'un restaurant, La Grande Georgette est une adresse vivante, élégante et sincère, où l'exigence gastronomique rencontre l'envie de partager.



© Lea Himbert



© Laurent Rodriguez



© Jean-Baptiste Delerue

Julien Raphanel

18 rue Tronsson Ducoudray
51100 REIMS
03 26 83 18 18

Ouvert tous les jours :
12h - 14h et 19h - 21h45

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.

www.lacasernechanzy.com  



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

À REIMS
LES ÉTOILÉS



DOMAINE LES CRAYÈRES

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

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

Le Chef Christophe Moret, et la carte des vins aux 1 000 références de champagnes font de ce lieu l'endroit idéal pour découvrir ce que la région a de meilleur.



© Anne-Emmanuelle Thion © Laurent Rodriguez



Christophe Moret



64 boulevard Henry Vasnier
51100 REIMS
03 26 24 90 00

Ouvert du mercredi au dimanche inclus
au déjeuner et au dîner :
12h15 - 13h30 et 19h15 - 21h

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.



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 habille 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 Edition® » cuit et servi sur des douelles de fûts de chênes locaux, « La Rose de Notre Dame de Reims » en hommage au vitrail de la Cathédrale.

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.



@Anne-Emmanuelle Thion



Philippe Mille

7 Rue Noël
 51100 REIMS
 03 26 89 60 70

Ouvert le lundi, mardi, vendredi et samedi :
 12h - 13h30 et 19h - 20h30

Fermé le mercredi, jeudi et dimanche.

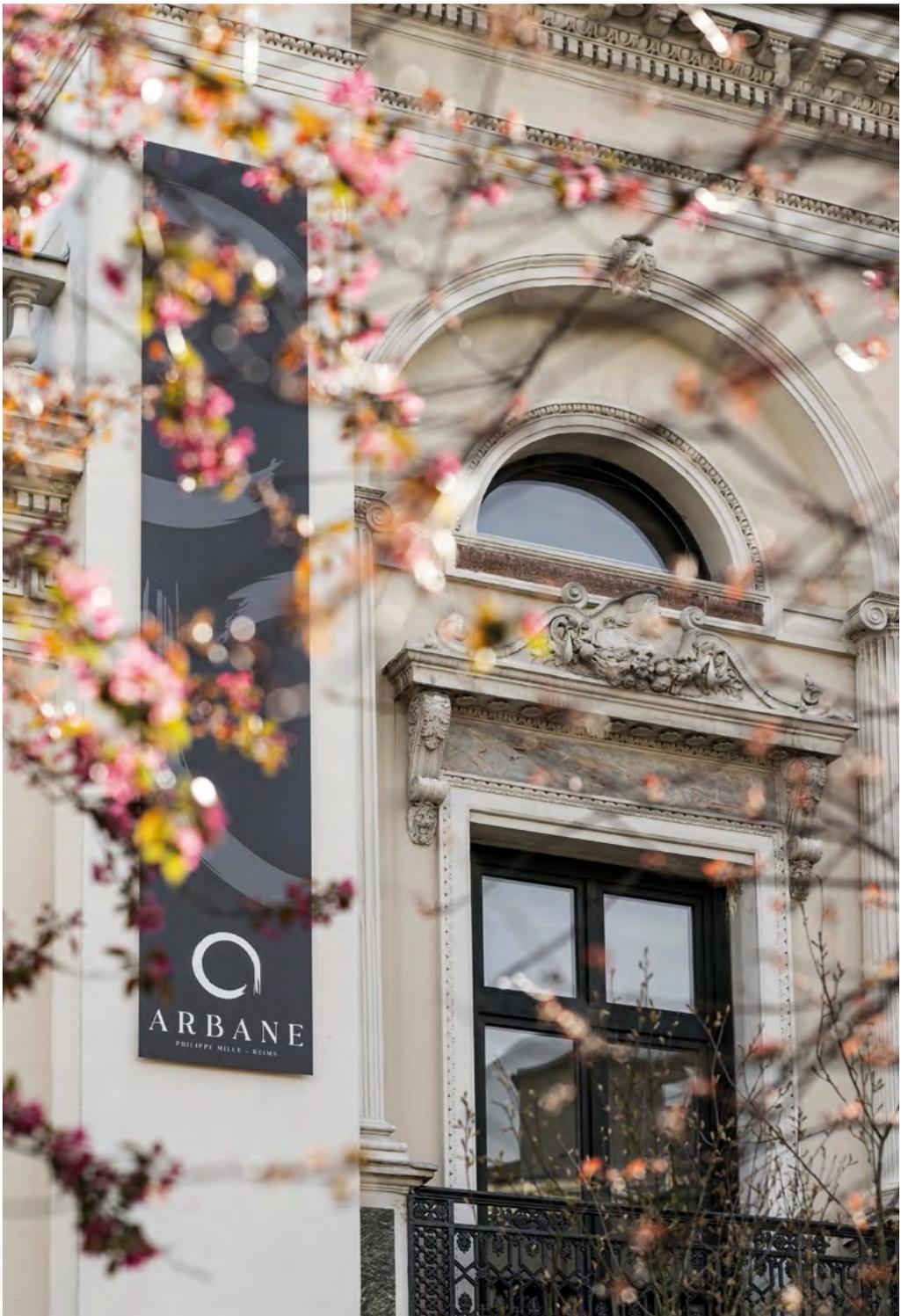
Menu « Expression Végétale »
 en 5 séquences proposé midi et soir

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.




ARBANE
PHILIPPE MILLET - REIMS

LE MILLÉNAIRE



Benjamin Andreux, jeune chef de 35 ans, a pris la direction des cuisines du Millénaire il y a 2 ans. Ce vénérable établissement rémois connaît depuis un souffle nouveau.

Le Chef, entouré d'une équipe très professionnelle, propose, dans un cadre rénové et rajeuni, une véritable expérience gastronomique. Benjamin Andreux, en phase complète avec les saisons, développe une cuisine contemporaine, percutante et audacieuse mêlant l'émotion à l'excellence dans une maîtrise parfaite des codes de la haute gastronomie.

La reconnaissance ne s'est pas faite attendre et le Michelin vient de décerner une première étoile à l'établissement !



© audexcom



Benjamin Andreux

4-6 rue Bertin
51100 Reims
03 26 08 26 62

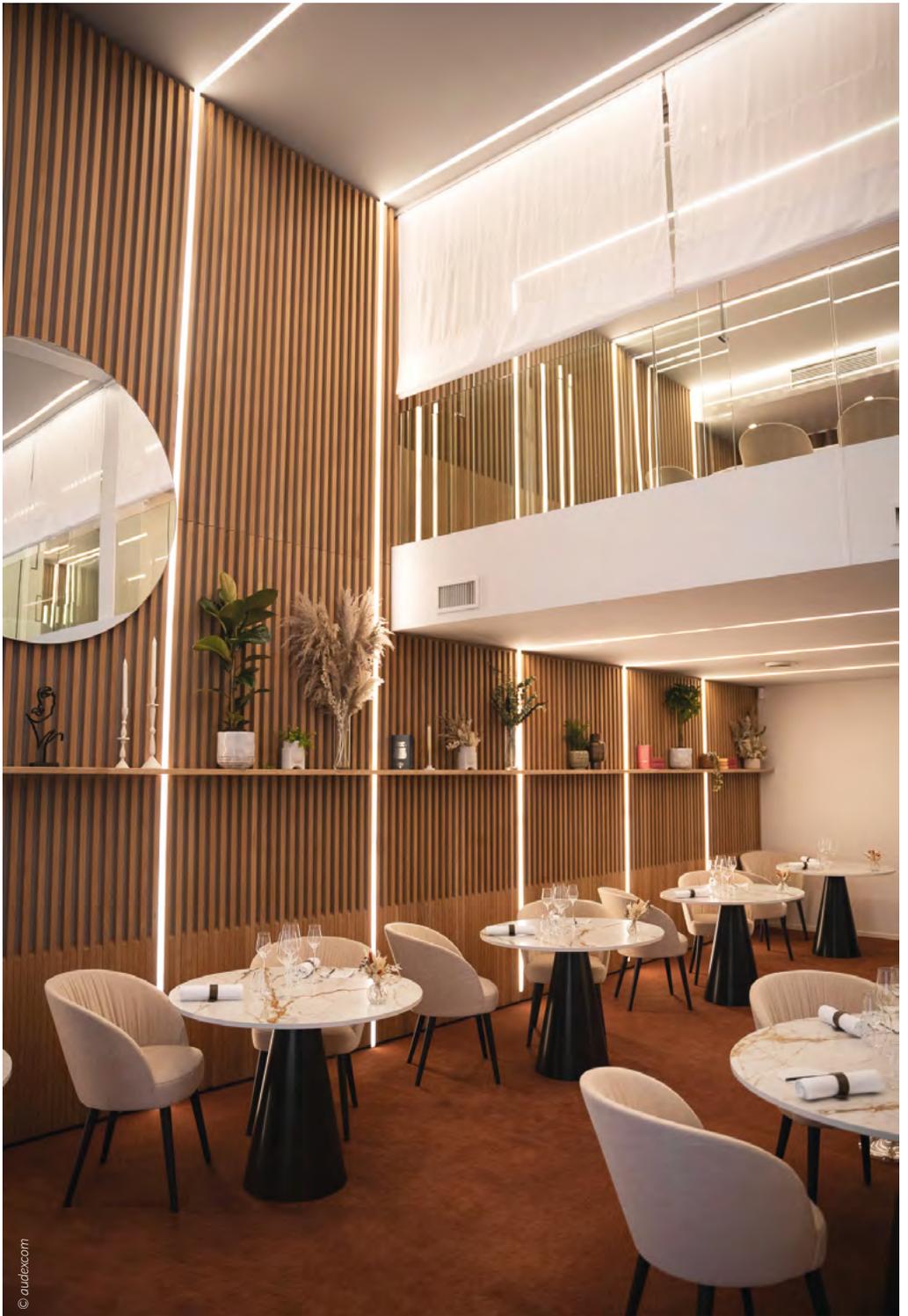
Du mardi au samedi
12h - 13h30
19h - 21h30

lemillenaire.com



Benjamin Andreux is a young 35-year-old chef who offers a true gastronomic experience. He has just been awarded a Michelin star.

À découvrir : laissez-vous porter par les envies du chef avec un menu dégustation « à l'aveugle ». Une expérience gustative et sensorielle unique.



LE RÉFECTOIRE

Un véritable conservatoire culinaire français, sorti tout droit de l'imagination de Nathalie Vranken. À sa table se présentent 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

Ouvert du jeudi au lundi : 12h - 21h30
Fermé le mardi et mercredi.

Réservations par téléphone ou par mail à
lerefectorireims@vrankenhospitality.fr

  @lerefectorireims



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 !

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 © Audéx



David Niver

9 rue Buirette
51100 REIMS
03 26 47 00 45

Ouvert tous les jours :
12h - 14h30 et 19h - 21h30

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 patio.

À seulement 30 min de Reims.

Un lieu incroyable pour une visite inoubliable.

Niché au coeur du vignoble, dans le très joli village d'Ay-Champagne, c'est un lieu exceptionnel pour découvrir l'univers fascinant du Champagne.

Situé dans un ancien centre de pressurage édifié en 1902 par la Maison Pommery, le lieu est unique et se trouve au coeur des coteaux historiques d'Ay, classés au Patrimoine Mondial de l'Unesco.

La porte de PRESSORIA franchie, une scénographie de 2000 m², interactive et ludique, vous plonge dans l'univers fascinant de l'élaboration du champagne.

Ce parcours de visite en autonomie vous invite à explorer chaque étape à votre propre rythme, tout en éveillant vos 5 sens pour une expérience totalement immersive et unique.



© BENOIST LAROCHE

Une visite idéale pour les KIDS

PRESSORIA est une visite idéale pour les enfants car le lieu propose une foule de surprises visuelles, auditives ou olfactives.

On ne s'ennuie pas chez PRESSORIA !

Une dégustation avec vue

PRESSORIA vous propose d'explorer la richesse des vins de Champagne et de ses terroirs à travers une dégustation commentée de deux champagnes ou de deux jus de raisin. Derrière les grandes baies vitrées ou sur la terrasse vous pourrez en profiter pour admirer les coteaux du vignoble champenois.



PRESSORIA

Du lundi au dimanche

Du 1^{er} avril au 31 octobre : 09h30 - 18h30

Du 1^{er} novembre au 31 mars : 10h - 18h

ATTENTION : fermeture le jeudi

<https://pressoria.com>
contact@pressoria.com

03 26 77 98 77





Un bar à Champagne

En accès libre, le bar à Champagne de Pressoria vous invite à savourer un moment de détente sur la terrasse avec une vue imprenable. Des boissons sans alcool et des en-cas gourmands sont également proposés à la vente pour accompagner votre dégustation.

Une boutique

En accès libre, la boutique de Pressoria vous invite à découvrir une large gamme de produits : produits locaux, articles de sommellerie, artisanat, ainsi qu'une librairie. Un espace exclusif est également dédié à l'œuvre du maître verrier René Lalique, né à Ay-Champagne, pour une immersion dans l'univers de cet artiste d'exception.

Des ateliers dégustation et des animations, expositions etc... sont régulièrement organisés. Pour le détail du programme, consultez le site web.



BRASSERIE LE JARDIN

MICHELIN
2025

La Brasserie Le Jardin, et sa terrasse ombragée unique à Reims, 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.



© The Wall Photo © Valéry Guedes



Christophe Moret



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

Ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner :
12h - 14h et 18h45 - 21h45

lescraayeres.com  

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

© Laurent Rodriguez

FROMAGES & VINS

Papilles exigeantes et curieuses, Fromages et Vins du Boulingrin vous étonnent depuis plus de 10 ans ! Marion et Rémy ont façonné cette boutique, référence incontournable de ce quartier gastronomique, à leur image : une boutique accueillante et conviviale où l'on vient dénicher perles rares et produits d'exception sous les conseils éclairés de ce couple passionné. Ce sont près de 300 références qui sont proposées tout au long de l'année avec un joli choix de produits régionaux et internationaux. En épicerie fine et produits frais on trouve de belles pépites signées des plus grands noms et souvent en exclusivité (Maisons Bordier, Janier, Castaing, Hedene, ou encore Marie Marins...)

Enfin, une belle sélection de vins et champagnes vient compléter l'offre de cette boutique.

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



Marion & Rémy

28 Rue de Mars
51100 REIMS
03 26 35 71 77

Ouvert du mardi au jeudi :
09h - 13h et 15h30 - 19h

Le vendredi : 08h30 - 19h

Le samedi : 07h30 - 19h

Le dimanche : 10h - 13h



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

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



AU PETIT COMPTOIR

Une bistronomie chic au cœur du quartier gourmand du Boulingrin. Un nouveau chef, François Schildknecht a pris la suite de Thierry Sidan parti en retraite.

17 rue de Mars - REIMS - 03 26 40 58 58

www.au-petit-comptoir.fr

LE BISTROT DE LA GARE

À quelques minutes de Reims, un petit bistrot «à l'ancienne» qui propose une cuisine créative et contemporaine dans une ambiance conviviale.

**13 rue des Monts de Champagne - PRUNAY
03 26 46 45 53**

www.bistrotdelagare-prunay.com



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



© Avel Coeuret

LE CLOS CHAMPFLEURY

A quelques minutes de Reims, dans le joli village de Champfleury, dans un cadre très agréable vous pourrez déguster une cuisine de tradition française revisitée par le chef Arnaud Lescarmontier.

11 Grande Rue - CHAMPFLEURY

09 50 83 59 83 - www.lecloschampfleury.com



LE BOUILLON RÉMOIS

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

51 blvd Charles Arnould - REIMS

06 63 86 04 23





LA CAVE AUX FROMAGES

Fromager emblématique depuis plus de 50 ans, La Cave aux Fromages perpétue une tradition d'excellence.

C'est aujourd'hui Julie Verzeaux qui tient les rênes de la boutique avec passion.

Son credo ? Travailler avec des producteurs engagés, éthiques et respectueux, pour offrir aux amateurs des fromages d'exception, qu'elle affine elle-même dans ses caves, dans le plus grand respect des AOP.

Pas étonnant que cette artisan-fromagère passionnée soit devenue une référence auprès des plus grands Chefs rémois !

Partez vite à la rencontre de Julie et de son mari Nicolas pour découvrir une belle sélection de produits laitiers, de vins soigneusement choisis et d'épicerie fine.



Julie et Nicolas

12 Place du Forum
51100 REIMS
03 26 47 83 05

Du mardi au jeudi
08h30 - 13h et de 15h30 - 19h

Le vendredi et le samedi
08h30 - 13h et 15h - 19h

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.

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 végétal.

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.

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

À REIMS
CÔTÉ SUCRÉ



MAISON CAFFET

Maison Caffet, l'excellence sucrée au cœur de Reims

Référence incontournable de la pâtisserie française, la Maison Caffet incarne l'excellence artisanale et le raffinement du goût. Portée par Pascal Caffet, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur et Champion du Monde des Métiers du Dessert, la maison rayonne bien au-delà des frontières rémoises, tout en cultivant un savoir-faire d'exception depuis ses origines champenoises.

À ses côtés, Jean-Christophe Jeanson, Chef Exécutif et également Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur, insuffle une créativité contemporaine et une rigueur technique à chaque création, subliment l'héritage de la maison dans une quête permanente d'émotion et de perfection.

À Reims, c'est Benoît et son équipe qui incarnent cette passion au quotidien. Dans une atmosphère chaleureuse et gourmande.



© Franck Kauff



*Pascal Caffet
& Jean-Christophe Jeanson*

34 rue de Mars
51100 REIMS
03 26 49 05 75

Horaires d'ouvertures :

Lundi / Mardi : 10h - 13h et 15h - 19h
Mercredi / jeudi : 10h - 19h - Vendredi : 9h - 19h
Samedi : 8h - 19h - Dimanche : 10h - 12h30

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.





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 :
07h - 19h

boulangerieleshalles@free.fr



Profitez de notre terrasse



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







CHOCOLATERIE LOTHAIRE

En plein cœur de Reims, sur la célèbre Place d'Erlon, Stéphane Lothaire, Maître Artisan Chocolatier, a fait de son métier une passion.

En rejoignant le mouvement « bean to bar », il est le premier, et unique, torréfacteur de cacao à Reims et en Champagne. À ce titre, il se charge personnellement du processus complet de fabrication de son chocolat, depuis la fève — sélectionnée parmi les plus grands crus — jusqu'à la tablette. Afin de partager cette passion, il propose des ateliers « découvertes et dégustation », pour comprendre chaque étape de la fabrication du chocolat et s'initier à des profils aromatiques uniques issus de ses propres recherches.

La gamme de produits proposée par Stéphane Lothaire inclut de belles créations typiquement rémoises, à offrir ou à s'offrir. Enfin, en nouveauté, vous pourrez aussi retrouver l'indispensable tablette « Dubai ».

Click and Collect

accessible par commande au 03 26 85 54 69 et sur 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 :
10h30 - 19h

www.chocolaterie-lothaire.fr



Distributeur de chocolats

17 rue de Trépal
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.

Le choix, la qualité, la fraîcheur le tout accompagné de judicieux conseils : 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. L'Artichaut c'est une boutique située dans le quartier gastronomique des Halles Boulingrin mais aussi au sein des marchés Rémois. Une partie de la production, tomates, fraises, radis... est issue des cultures maraîchères de Patrice situées en plein coeur de Reims.

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

L'Artichaut, c'est aussi une marque de confiture avec « *La Confiture Rémoise* ».



Patrice Richard

24 rue de Mars
51100 REIMS
06 65 74 05 99

Ouvert du mardi au samedi :
09h - 13h et 15h30 - 19h
Le samedi : 08h - 13h et 15h30 - 19h



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 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 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, tomate 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 19h à 21h30
Réservations possibles

info@cartonnerie.fr
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 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 marionnettes 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.



Le Cabaret au Manège

*Les douze travels d'Hercule
- Novembre 2025*

© Arsène Marquis



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    

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.

JARDIN DE LA GARE

A quelques minutes de Reims, en plein cœur du vignoble, dans le joli village de Berru à flanc de coteaux, venez découvrir le jardin de la Gare. Un bar à champagne en pleine nature, dans un cadre agréable, convivial et fleuri où vous pourrez déguster les champagnes de la coopérative locale. Deux food-trucks, « Au Gourmet » et « Only Food Factory », se relaient pour satisfaire vos fringales avec des produits de qualité pleins de saveurs. Le jardin de la Gare est une expérience originale pour découvrir la Champagne dans toute son authenticité.

Point d'arrivée et de départ de randonnées pédestres dans le vignoble, c'est l'endroit idéal pour faire une pause gourmande.



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



2 Route Stratégique,
51420 Berru
03 26 03 22 68,
06 83 64 12 50

Du 15 mai au 16 août,
Chaque jeudi, vendredi et samedi,
de 11h à 15h

Accès : en arrivant de Cernay, sur votre droite.

 @cooperativedeberru

 Coopérative Viticole de Berru



uniquement pour
le food truck
"Au Gourmet"



Nestled in the heart of the vineyard, a champagne and tasting bar offering an authentic taste of the terroir. A place to discover and enjoy.

EN BALADE AUTOUR DE REIMS



L'art de vivre[®]
MAISON REMOISE





LA BOUTIQUE « LE 19 »

Au cœur de la prestigieuse avenue de Champagne à Épernay, la boutique et bar à champagne « Le 19 » est un espace unique de dégustation et de découverte.

100 cuvées de vigneron et coopératives rassemblées sous la bannière collective « Champagne de Vignerons » sont proposées. Ce sont autant d'ambassadeurs de la Champagne et de chacun de ses terroirs. Pour guider les amateurs de champagne, néophytes ou confirmés, une classification a été élaborée en 3 grandes typologies, 3 Caractères : Vif, Fruité, Intense.

En été la terrasse est idéale pour déguster à la flûte ou à la bouteille et découvrir toutes les richesses de l'appellation champagne et le talent de ses vignerons.



© Alexis Jacquin

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



Champagne à la flûte de 7 à 15 €
Champagne à la bouteille de 24€ à 90€
Formule dégustation (3 Caractères) à 24 €

19 avenue de Champagne
51 200 EPERNAY
03 26 59 85 35

[www.champagnedevignerons.fr/
boutique-19-avenue-de-champagne/](http://www.champagnedevignerons.fr/boutique-19-avenue-de-champagne/)



Experience the diversity of Champagne's terroirs by discovering 100 cuvées from 100 different growers. All enjoyable on a sunny terrace on the beautiful Avenue de Champagne.

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 : 5 suites (les Reflets, Solera, les Marches du Temps, la Canopée et Amazone), 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.



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



*Damien Litaudon
 et Xavier Berdin*

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

Ouvert du mardi au samedi :
 15h - 19h30

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.

CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE

Ateliers exclusifs
à découvrir sur le
site internet
de la Maison :
[www.canard-
duchene.fr](http://www.canard-
duchene.fr)

Fondée en 1868 par Léonie Duchêne, vigneronne, et Victor Canard, tonnelier, la Maison Canard-Duchêne est le fruit d'une histoire avant-gardiste valorisant la force du collectif et les liens humains. Située depuis sa création à Ludes, village Premier Cru au cœur de la Montagne de Reims, Canard-Duchêne est l'une des seules Maisons de Champagne ancrées dans le vignoble et entretient un lien profond avec la Nature.

Plongez dans la riche histoire de la Maison en visitant ses caves crayeuses du XIX^{ème} siècle, étendues sur 6 kilomètres et 4 niveaux où reposent ses flacons d'exception, et son parc arboré de 2.5 ha avec une vue unique sur le vignoble. Les amateurs d'expériences pourront également s'exercer à l'art du sabrage dont la Maison Canard-Duchêne est l'une des dernières à perpétuer la tradition.



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

À SAVOIR

Le circuit comprend
130 marches
sans ascenseur.

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

1 Rue Edmond Canard
51500 Ludes
03 26 61 11 60

Horaires d'ouverture

Janvier et Février :
Du lundi au vendredi de 10h à 18h

Mars à Décembre :
Du lundi au samedi de 10h à 18h

Ouverture les dimanches d'Avril à Octobre
de 11h à 17h

Informations et réservations :
www.canard-duchene.fr

Langues des visites :  



Just a few minutes
from Reims, Maison
Canard-Duchêne
welcomes you in the
heart of the vineyards,
in its green estate.
Visit its 6 km of
cellars, enjoy a flute of
champagne in its
garden, or learn the
art of sabrage to
create unique
memories.



D

CHAMPAGNE
Jacquinet-Dumez

un autre langage



CHAMPAGNE

DOMAINE JACQUINET-DUMEZ

À quelques minutes de Reims, dans le village Premier Cru « les Mesneux », Aline & Olivier - Diane, leur fille et son compagnon Geoffrey, vigneron 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.

Pour Geoffrey, le vin est le fruit de la terre et du terroir auquel il porte un grand intérêt et respect.

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

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.



L'ABUS 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



Le Champagne Jacquinet-Dumez
c'est aussi une Maison d'hôtes private
pour 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!





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).



Christophe Thiriart

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

Ouvert du lundi au dimanche :
12h - 14h (excepté le mercredi)
Ouvert le vendredi et samedi :
19h30 - 21h30



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



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 :
14h - 19h
Du mardi au samedi :
10h - 19h

www.fossier.fr
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
visite@fossier.fr



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

ET POUR TERMINER,
UN PETIT CAFÉ ?



THE COFFEE CHAMP'

Sous les superbes verrières du passage Talleyrand près de la place d'Erlon, The Coffee Champ' s'est imposé comme l'une des références incontournables. Kevin et son équipe nous chouchoutent dans ce petit cocon de douceurs caféinées. On y retrouve les grands classiques mais aussi des créations saisonnières. On peut y savourer de délicieuses pâtisseries Maison mais aussi des gourmandises salées. Et bien sur, on peut aussi y déguster une coupe de champagne.

3 galerie d'Erlon - REIMS
06 78 85 21 36



EVEIL DES THÉS

Le lieu incontournable des amateurs de thé. Du thé vert au thé noir, du thé blanc au thé wulong en passant par les tisanes et les nombreux thés parfumés et Bios, Sonia et son équipe proposent une gamme de plus de 200 références.

C'est aussi une boutique autour de l'univers du thé et un salon de thé.

34 rue des Telliers - Reims
03 26 86 63 50
www.leveildesthes.com

L'OCCASION CAFÉ

Un Coffee shop mais aussi un espace de Co-working.

Possibilité pour les cyclistes de garer les vélos à l'intérieur du coffee shop. Pâtisseries Maison mais aussi sandwiches, tartines chaudes et tartes maison. Possibilité d'une alternative végé.

Régulièrement des événements : ateliers, débats, pop-up stores...

Enfin, chaque vendredi et samedi soir de 18h30 à minuit, c'est «bar à vins »

188 Rue de Vesle - REIMS
www.loccasioncafe.com



HOLY SHOT COFFEE

Cafés, thés, chocolats chauds, jus de fruits frais...
Pâtisseries Maison et gourmandises salées.

38 rue de Talleyrand - Reims
06 46 47 67 54

<https://www.instagram.com/holyshot.coffeeshop/>





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.



Naoushad Karim

LA BOUTIQUE

19 Rue de Talleyrand
51100 REIMS
03 26 07 77 78

Ouvert du mardi au samedi :
10h - 19h

LA TORREFACTION

Zone Artisanale - CHAMPFLEURY

cafesmiguel.fr  



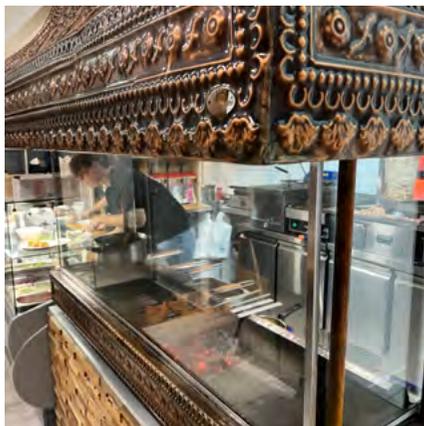
Sourced coffees from all over the world roasted next to Reims.

A wonderful shop and a top-notch advisory team.

A TABLE !

Un restaurant turc : grillades au charbon naturel, spécialités turques, salades, pain et kebab maison.

102 rue Emile Zola - REIMS
03 26 40 17 20



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



THE MOTHER ROAD

Spécialités québécoises comme la « Poutine » avec ses frites croustillantes, sa sauce brune et son fromage fondant... sans oublier les traditionnels burgers et autres spécialités.

En food truck ou en corner (rue de Vesle)
infos tournées et commandes sur le site web :
www.the-mother-road.fr/



MEISHI DAILY

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

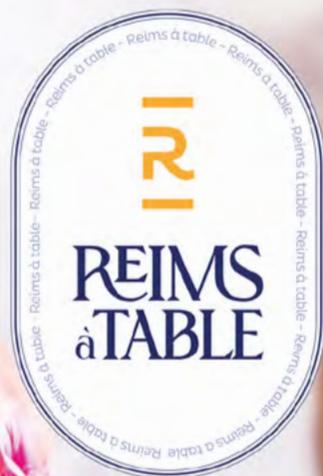
11 Rue de Fismes - REIMS
(quartier Clairmarais) - 07 50 50 25 55

Ô DÉLICIES 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





La Champagne sur un plateau

Des événements, des bons plans,
des bonnes adresses

reimsatable.fr

Des bonnes adresses • Des événements • Des bons plans • Des bonnes adresses

Des bonnes adresses • Des événements • Des bons plans • Des bonnes adresses • Des événements • Des bons plans • Des bonnes adresses



© JEAN-BAPTISTE CAGNY

25 — 26

OPÉRA
BALLET
CONCERT
ÉVEIL MUSICAL
ET PLUS ENCORE !

OR OPÉRA
DE REIMS

Renseignements et réservations

03 26 500 392 — billetterie@operadereims.com

Réservez vos places en ligne
sur operadereims.com



**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

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

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

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

www.couteaujaponais.com

