

# L'art de vivre<sup>®</sup>

À LA RÉMOISE



Édition 2026 - 2027

GRATUIT

**Restaurants**  
& bonnes adresses







*Les Crayères*



**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

Arnaud STEFFEN



« Art de Vivre à la Rémoise » a été créé il y a 15 ans. Bien avant la mode de « l'influence », l'objectif était de partager ce qui fait la richesse gastronomique de la ville de Reims, son patrimoine architectural mais aussi son dynamisme artistique et culturel... Bref cet « art de vivre à la rémoise », que l'on aime et que l'on adore partager.

Ce guide recense les meilleures adresses à Reims. Restaurants, artisans, commerçants... Évidemment la liste n'est pas exhaustive et chacun pourra la corriger ou la compléter à son envie.

Bienvenue à Reims et bonne découverte de son Art de Vivre.



"Art de Vivre à la Rémoise" was created 15 years ago. Long before the rise of the "influencer" trend, the idea was to share everything that makes the city of Reims so rich: its gastronomy, its architectural heritage, as well as its artistic and cultural vitality... In short, this unique "Art de Vivre à la Rémoise" that we love and truly enjoy sharing. This guide brings together the best addresses in Reims: restaurants, artisans, local shops... Of course, the list is not exhaustive, and everyone is welcome to enrich or complete it as they wish.

Welcome to Reims and enjoy discovering its Art de Vivre.



© Léa Hirnbert

À la « Une », petit déjeuner sur la terrasse de la Grande Georgette.



Carte des établissements  
Map of establishments



**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](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 2026

Tirage : 10 000 exemplaires

Conception : agencepuls.com

Imprimé à Reims sur un papier PEFC

Photos non contractuelles



À REIMS  
OÙ BOIRE UN VERRE ?





## LE RADISSON

À proximité des Halles Boulingrin, le Radisson propose un bar à cocktails et à champagne avec un joli rooftop et une vue imprenable sur Reims.

**11-13 boulevard Jules César - REIMS**  
**03 92 03 01 01 (Voir page 14)**



© Audexcom

## LE BAR DU N°3

La nouvelle adresse de la Maison de Champagne Thiénot vient tout juste d'ouvrir. Entre Hôtel de Ville et place du forum, le 3 rue du Marc, propose une immersion contemporaine et élégante dans l'univers du champagne.

Visites des Caves historiques mais aussi bar à champagne et à cocktails. Terrasse jardin avec une très belle vue.

**3 rue du Marc - REIMS**

## VICTOR BY SHARIES

Dans le quartier du Clairmarais, on aime la décoration cosy/indus'. À ne pas louper aux beaux jours le roof top avec une vue panoramique sur la ville.

**8 rue des Docks Rémois - REIMS**  
**07 57 02 77 78 (Voir page 23)**



## 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**

## LE CLOS

Un incontournable des soirées rémoises. Au boulingrin dans un vaste espace à la décoration originale, soirées à thème, animations et toujours une très bonne ambiance

**25 rue du Temple - REIMS**  
**03 26 07 74 69**  
[https://www.instagram.com/leclos\\_reims/](https://www.instagram.com/leclos_reims/)



## 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.

**14 place Myron Herrick - REIMS**  
**(en face du Palais de Justice)**  
**03 26 47 52 54 (Voir page 20)**



# 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*

**bestwestern-lapaix-reims.com**



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

*Le bon plan*  
**Art de Vivre à la Rémoise**

Savourez un cocktail Cham Cham en terrasse au pied de la chapelle.

# CHAMPAGNE JACQUART

Champagne Jacquart ouvre les portes de l'Hôtel de Brimont pour une troisième édition de son pop-up store. Ce magnifique bâtiment du 19<sup>e</sup> 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.

Au programme ?

- Ouverture de la terrasse ensoleillée pour profiter d'un moment unique en dégustant du champagne dans un environnement exceptionnel.
- Organisation d'ateliers commentés et de Masterclass pour découvrir tous les secrets de la Maison dans l'espace dégustation.
- Vente à emporter de l'ensemble des cuvées de la Maison, y compris les pépites les plus confidentielles, au sein de la partie boutique.
- Exposition de l'œuvre «Infinity Cube» par Nathan Brasseur.



©Leo-Ginailhac-013



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

## Pop-up store



34 boulevard Lundy  
 51100 REIMS  
 03 26 07 88 40

Du 21 avril au 26 septembre 2026

Ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 19h30



**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/)

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



Le cr**Y**pto

## LE CRYPTO

Le Crypto s'impose aujourd'hui comme l'une des adresses incontournables de la scène culinaire rémoise. Niché dans un cadre à la fois élégant et décontracté, le lieu offre une parenthèse gourmande où l'on vient autant pour l'ambiance que pour l'assiette. Aux commandes, le chef Frédéric Dupont insuffle une cuisine inspirée, mêlant avec subtilité les grands classiques de tradition française à une créativité contemporaine toute en finesse. Les saveurs et textures se répondent avec justesse pour proposer une expérience aussi raffinée que séduisante.

Les dressages, toujours remarquables, sont comme de petits tableaux gastronomiques qui ravissent les yeux avant de séduire les papilles. Le service est irréprochable, porté par une équipe d'un grand professionnalisme. Une très belle carte des vins et des champagnes, accompagnée de conseils avisés, vient parfaire cette expérience d'exception.

Le bon plan  
Art de Vivre  
à la Rémoise

La Pomme de ris de veau Français, dorée au sautoir, jus de braisage au porto. Un incontournable du Crypto!

en vidéo



## Frédéric Dupont

14 place du Forum  
51100 REIMS



03 26 25 27 81  
Ouvert du mardi au samedi  
12h - 13h30 et 19h30 - 21h30  
Fermé le mercredi soir

**restaurantlecryptoreims.fr**  
**Réservation indispensable.**



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

## Pourquoi « le Crypto » ?

Le restaurant est situé à proximité immédiate des cryptoportiques, vestiges des anciens marchés gallo-romains.



## VERSION ORIGINALE

« Le VO » est une véritable institution du quartier des Halles du Boulingrin, l'un de ses piliers gastronomiques, aussi indémodable qu'incontournable. Christophe Mertès y signe une cuisine sincère et authentique, où les grands classiques de la gastronomie rencontrent avec finesse les meilleures saveurs du monde. Les dressages, élégants et soignés, allient créativité et précision et sont un vrai plaisir à déguster des yeux !



en vidéo

Une belle sélection de vins et de champagnes vient parfaire l'expérience et ravir les épicuriens les plus exigeants.

L'ambiance, à la fois zen et raffinée, avec un accueil toujours parfait de Stéphane et son équipe, font de ce lieu un véritable cocon, idéal pour savourer des instants de grand plaisir culinaire. On apprécie tout particulièrement les formules « entrée - plat - dessert », proposées midi et soir, offrant un excellent rapport qualité-prix.



*Christophe & Stéphane*

25 bis rue du Temple  
51100 REIMS  
03 26 02 69 32

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

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



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

# LE POP - RADISSON HOTEL REIMS

Au cœur du Radisson Hotel Reims, Le Pop incarne une vision contemporaine et cosmopolite de la table rémoise.

Dans un cadre lumineux et design, l'adresse célèbre des inspirations méditerranéennes aux accents italiens, libanais et maghrébins, autour d'assiettes à partager, fraîches et généreuses. Le tout s'accompagne d'une sélection de Champagnes locaux et de cocktails créatifs, signature d'un lieu où l'on cultive autant l'art de recevoir que celui de savourer.

Le Pop ne se limite pas à l'assiette : il s'inscrit dans un véritable art de vivre urbain. Entre ambiance conviviale, musique live et Rooftop offrant une vue imprenable sur Reims, l'adresse invite à prolonger l'expérience, du brunch au dîner, jusqu'au verre partagé à la tombée du jour.



© audex.com



11-13 boulevard Jules César  
51100 REIMS  
03 92 03 01 01

### **Restaurant :**

*Ouvert le midi du lundi au vendredi 12h - 14h*

*Ouvert le soir du lundi au dimanche 19h - 21h45*

### **Rooftop :**

*Ouvert en saison / horaires à consulter sur notre site web  
ou nos pages*



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



Le Pop bar & restaurant :  
Mediterranean cuisine, creative cocktails, and a rooftop with a spectacular view of Notre-Dame de Reims Cathedral



# VAPEURS & GOURMANDISES

Place du Forum, Vapeurs et Gourmandises propose une expérience culinaire unique à Reims autour de la cuisson vapeur.

Chaque semaine, le menu « à l'ardoise » se renouvelle au rythme des saisons, mettant à l'honneur des produits rigoureusement sélectionnés pour leur fraîcheur, privilégiant autant que possible des ingrédients bio et issus de circuits courts. Au cœur du concept, les paniers vapeur révèlent une cuisine délicate et inventive, où les associations de saveurs s'expriment avec justesse, dans une recherche constante d'équilibre et de légèreté.

Soucieuse de répondre à toutes les attentes, la maison adapte ses propositions aux différents régimes alimentaires : végétarien, végétalien, sans gluten ou sans lactose, pour une expérience sur mesure, sans compromis sur le plaisir.



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



en vidéo

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



# POISSONNERIE L'ÉTAL

Cette poissonnerie historique rémoise, située en plein cœur du quartier des Halles du Boulingrin, est tout simplement unique.

Rénovée l'an dernier, la boutique a fait le choix d'adopter une conservation sans glace, un concept innovant développé par la Maison Viot à Paris.

Les poissons sont conservés dans des vitrines réfrigérées, après avoir été préparés par les équipes de la poissonnerie. Proposés après un affinage spécifique, ils peuvent ainsi révéler toute la richesse et la finesse de leurs saveurs. Vous pourrez également y découvrir une belle sélection de « charcuterie de poisson maison ». De l'étal à la table ...

Dans l'arrière-salle de la poissonnerie vous découvrirez « Le Bocal », son restaurant de poissons et fruits de mer, un concept unique à Reims.



en vidéo



27 rue de Mars  
51100 REIMS  
03 26 47 02 51

Ouvert le mardi, mercredi et jeudi  
08h00 - 13h30 et 17h00 - 19h30

Le vendredi : 08h00 - 13h30 et 16h30 - 19h30

Le samedi  
08h00 - 14h00  
et 16h30 - 19h30  
(ouvert en continu en hiver)

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



A traditional fishmonger's and a seafood restaurant specializing in fish, shellfish, and seafood.

Le bon plan  
Art de Vivre à la Rémoise

En terrasse, déguster des huîtres avec un champagne ultrabrut.

HYATT  
CENTRIC™  
REIMS

Le Néo

# LE NÉO - HYATT CENTRIC REIMS

Au cœur de l'Hyatt Centric Reims, Le Néo s'impose comme une table contemporaine où l'esprit champenois rencontre une cuisine française revisitée. Face au canal de l'Aisne à la Marne, le bar restaurant met à l'honneur les produits du terroir et les savoir-faire locaux, dans une cuisine française contemporaine subtilement réinventée.

Les accords mets-champagnes et cocktails créatifs viennent prolonger l'expérience, dans un esprit résolument ancré dans le terroir local.

Une nouvelle adresse à découvrir pour savourer pleinement l'art de vivre à la rémoise.



31 boulevard Paul Doumer  
51100 REIMS  
03 66 32 12 34

*Ouvert le midi du lundi au vendredi  
12h - 14h  
Ouvert le soir du lundi au samedi  
19h - 21h45*

**hyattcentricreims.com**



Contemporary  
French cuisine  
inspired by  
Champagne-region

# SACREBLEU !

Il n'y a pas que dans le centre-ville que l'on trouve des restaurants de qualité. À deux pas de la place Luton, Sacrebleu propose une cuisine de tradition française revisitée avec passion et créativité par son chef Sinan ! La carte est courte, les produits locaux (dès que possible) et le plat du jour change vraiment chaque jour, la carte des vins et champagnes est bien fournie.

On adore la décoration à la fois moderne et chaleureuse qui finit de signer la personnalité de l'établissement.

Les « KIDS » ne sont pas oubliés et tous les plats sont possibles en version mini. Enfin, et c'est suffisamment rare pour le signaler, au moins un plat « végété » est en permanence à la carte.

En dessert, nous vous recommandons la fabuleuse et iconique brioche perdue de Sacrebleu !

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.



en vidéo



*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!

# LE CAFÉ DU PALAIS

Établissement emblématique de la ville de Reims, le Café du Palais est un lieu hors du temps. Sa décoration atypique est le fruit de la passion pour les arts et la culture de la famille Vogt. Louis, cinquième génération, en a repris le flambeau.

Au Café du Palais, on vient dès le matin pour le petit-déjeuner, on y déguste une flûte à l'apéritif, on y déjeune, puis on s'y retrouve pour un délicieux goûter.

À la carte, de grands classiques comme les pâtes à la truffe ou l'assiette champenoise (jambon de Reims, chaource et langres, pommes grenailles), sans oublier les desserts iconiques : la tarte aux pommes ou l'île flottante monumentale...

On adore, bien évidemment, la décoration et l'ambiance de brasserie « années folles », avec ses serveurs en chemise et gilet, et cette convivialité unique et chaleureuse.



*Louis Vogt*

14 place Myron Herrick  
51100 REIMS  
03 26 47 52 54

*Ouvert du mardi au vendredi*  
9h - 21h

*Et le samedi*  
9h - 23h

**cafedupalais.fr**



An iconic establishment in the city of Reims. An incredible décor that transports you back to another era. Excellent, typically French cuisine.



Situé au cœur du quartier d'affaires Clairmarais, à deux pas de la gare et du centre-ville, Sharies s'impose comme un concept unique et novateur. Un lieu hybride où se croisent entrepreneurs nomades, équipes créatives et amateurs de belles adresses.



## *Espace de coworking*

Une offre de coworking est disponible pour les indépendants nomades et équipes en quête d'un écosystème inspirant et audacieux. Bureaux privatifs, salles de réunion, espaces communs et coin restauration : tout est entièrement équipé, pour que l'on ne pense qu'à une chose – travailler bien.



## *Événements & Privatisation*

Sharies déploie une offre événementielle entièrement sur-mesure. Ses espaces modulables et équipés s'adaptent à toutes les envies, du plus confidentiel au plus spectaculaire.

Pour donner vie à vos projets et bénéficier d'un accompagnement 100 % personnalisé, l'équipe est joignable par mail à [event@sharies.co](mailto:event@sharies.co) – ou via le QR code dédié, pour les adeptes du plus court chemin.



Du café d'accueil au service traiteur, Sharies sublime vos événements en collaboration directe avec son restaurant, **Victor** – véritable cantine branchée devenue une institution pour les épicuriens rémois.



# VICTOR BY SHARIES

Victor, c'est le mélange de la tradition du bouillon parisien et de la cantine design et branchée.

Dans un univers à la décoration atypique, vous pouvez découvrir une cuisine de tradition française astucieusement réinventée. La carte, courte propose des plats bien entendu maison et de saison.

Dès l'arrivée des beaux jours, son rooftop niché au 7<sup>ème</sup> étage devient l'escale estivale incontournable pour savourer un moment suspendu dans une ambiance décontractée.

Le petit plus qui fait toute la différence ? Le rooftop est également privatisable – pour transformer un simple afterwork en souvenir mémorable.



## Le Rooftop

8 rue des Docks rémois  
51100 REIMS  
07 57 02 77 78

Ouvert du lundi au vendredi : midi et soir  
Le samedi à partir de 15h (été)

[sharies.co/fr/restaurants/victor](https://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 Tronson 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.*

**lacasernechanzy.com**



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

À REIMS  
LES ÉTOILÉS



# ARBANE

Situé au cœur de Reims, Arbane, du nom de l'un des sept cépages de Champagne, incarne la volonté du Chef Philippe Mille d'offrir à ses convives une aventure gastronomique unique, où chaque détail, de l'assiette au cadre, célèbre l'esprit de la Champagne.

Philippe Mille, Meilleur Ouvrier de France 2011 et doublement étoilé au Guide Michelin, y invite à découvrir une cuisine délicate, innovante et respectueuse du terroir champenois : « Saint-Pierre Ramus Quercus Edition® » cuit et servi sur des douelles de fûts de chênes locaux, ou encore « La Rose de Notre Dame de Reims » en hommage au vitrail de la Cathédrale.

Le Salon des Vignes, situé à l'étage, 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  
12h - 13h30 et 19h - 20h30

Fermé le mercredi, jeudi et dimanche.

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

Avec l'étoile décernée par le guide Michelin, c'est une belle, et justifiée, reconnaissance pour ce jeune chef qui n'est qu'à l'aube de sa carrière.



© audexcom



## Benjamin Andreux

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

Du mardi au samedi  
 12h - 13h30 et 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.



# POLYCHROME

La Maison Taittinger vous propose une expérience mêlant gastronomie et dégustation avec son restaurant « Polychrome ». Ce lieu unique rend hommage à l'art de l'assemblage, en alliant l'excellence culinaire aux champagnes Taittinger. Il offre aux visiteurs une expérience gustative hors du commun, à travers une véritable « table d'assemblage » que vous soyez passionnés de gastronomie, amateurs de champagne ou simplement en quête d'une aventure gustative. Chaque année, un chef invité partagera sa vision de la Polychromie. Le premier à inaugurer ce concept a été Charles Coulombeau.



## *Vitalie Taittinger & Charles Coulombeau*

9 place Saint Nicaise  
51100 REIMS  
03 26 85 84 33

*Ouverture le midi uniquement  
du jeudi au lundi  
11h45 - 15h30  
(dernier service à 13h45)*

**Entrée via les visites de caves  
[www.book-a-visit.taittinger.fr](http://www.book-a-visit.taittinger.fr)**



Maison Taittinger invites you to an experience blending gastronomy and tasting at its restaurant, «Polychrome.» This unique venue pays homage to the art of blending, combining culinary excellence with Taittinger champagnes. It offers visitors an extraordinary tasting experience, through a veritable «blending table,» whether you are passionate about gastronomy, a champagne enthusiast, or simply seeking a culinary adventure.



# LA PAIX LE RESTAURANT

En plein cœur de Reims, à deux pas de la place d'Erlon, le Café de la Paix est une brasserie bien connue des Rémois pour ses poissons et fruits de mer. Le chef y propose également de nombreuses autres spécialités pour satisfaire tous les goûts.

À la carte, vous retrouverez les grands classiques de la cuisine traditionnelle française. À noter également : le menu « semainier », avec un plat différent chaque jour de la semaine au meilleur prix. On aime sa décoration raffinée, mêlant élégance et design contemporain.

Aux beaux jours, profitez de la nouvelle véranda ouverte 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 (rue Buirette).

**Le bon plan**  
**Art de Vivre**  
**à la Rémoise**  
 Le menu « mareyeur », idéal pour les amateurs de fruits de mer.



© audexcom



*David Niver*

9 rue Buirette  
 51100 REIMS  
 03 26 47 00 45

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

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



*Le chef dans le potager du restaurant*



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

# BRASSERIE LE JARDIN

MICHELIN  
2026

Au cœur du Domaine Les Crayères à Reims, la Brasserie Le Jardin invite à une parenthèse aussi élégante que conviviale. Dans une atmosphère chic et décontractée, le Chef Christophe Moret signe une cuisine généreuse et raffinée, sublimant des produits frais soigneusement sélectionnés et délicatement dressés.

La table s'accompagne d'une remarquable sélection de plus de 650 références de vins et champagnes proposés à la carte, ainsi qu'une large sélection de vins au verre, pour un véritable voyage gastronomique placé sous le signe du partage.

La Brasserie Le Jardin célèbre une certaine idée de l'art de vivre à la rémoise : sincère, gourmande et résolument contemporaine.



Le bon plan  
Art de Vivre  
à la Rémoise

Profiter, en été, de sa terrasse ombragée au cœur du parc.



© The Wall Photo © Valéry Guedes © lephotographeudimanche



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

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



In the heart of a magnificent garden a chic and relaxed atmosphere, the brasserie of Domaine Les Crayères.



en vidéo

À seulement 30 min de Reims.

### Un lieu incroyable pour une visite inoubliable.

Niché au cœur 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 cœur des coteaux historiques d'Ay, classés au Patrimoine Mondial de l'Unesco.

La porte de PRESSORIA franchie, une scénographie de 2000 m<sup>2</sup>, 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 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<sup>er</sup> avril au 31 octobre : 9h30 - 18h30

Du 1<sup>er</sup> novembre au 31 mars : 10h - 18h

**ATTENTION : fermeture le jeudi**



© 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 !



© BOEGLY & GRAZIA

[pressoria.com](http://pressoria.com)  
[contact@pressoria.com](mailto: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 Aÿ-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.



# YUMEMI, SAKÉ ET BULLES

Enfin un véritable restaurant japonais à Reims !  
C'est Marine Tanaka qui a eu la belle idée d'ouvrir ce lieu. Elle l'a imaginé comme un izakaya, ces bistrotts japonais où l'on partage, dans une ambiance conviviale, de délicieux petits plats typiques du « Pays du Soleil Levant », accompagnés de belles cuvées de saké. Le menu change régulièrement et propose une cuisine de saison, extrêmement fine et travaillée avec des produits de grande qualité. La sélection de sakés est particulièrement pointue, avec quelques pépites que les connaisseurs apprécieront. Les associations avec le champagne sont aussi bluffantes. Pensez à réserver !

Le bon plan  
Art de Vivre  
à la Rémoise

Le menu du jour  
accompagné d'un  
verre de saké



*Marine Tanaka & Kazuaki Senno*

36 rue des Elus  
51100 REIMS  
09 88 37 66 77

Ouvert le lundi et mardi,  
vendredi et samedi  
12h - 13h30 et 19h - 21h30

Fermé le mercredi  
et le Dimanche

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



A Japanese restaurant inspired by izakayas, where guests share delicious small plates along with fine champagne and sake selections.



en vidéo

# FROMAGES & VINS

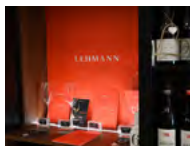
Marion et Rémy ont façonné « Fromages et Vins » à leur image - exigence et excellence. Depuis maintenant plus de 10 ans, leur boutique est devenue une référence incontournable de ce quartier emblématique de la gastronomie rémoise. On y trouve des perles rares et des produits d'exception qui changent selon les saisons et les arrivages. Laissez-vous guider par les conseils éclairés de ce couple passionné qui travaille avec les plus grands chefs de la région. 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...).

Vous pourrez accompagner toutes ces gourmandises d'une belle sélection de vins et champagnes.



## Service traiteur

pour vos fêtes  
et événements



## Le bon plan Art de Vivre à la Rémoise

Le bouquet  
charcuteries  
et fromages  
sur réservation  
uniquement



## Marion & Rémy

28 rue de Mars  
51100 REIMS  
03 26 35 71 77

Ouvert du mardi au jeudi  
9h - 13h et 15h30 - 19h

Le vendredi : 8h30 - 19h

Le samedi : 7h30 - 19h

Le dimanche : 9h30 - 12h30

[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.

## 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 - 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 - au-petit-comptoir.fr**

## L'AGAPE

À deux pas de la cathédrale et situé sur le côté de l'Opéra de Reims, un restaurant bistronomie, une cuisine élégante et raffinée dans un environnement « arty ».

**2 rue Tronsson-Ducoudray - REIMS**

**07 89 87 88 44**



## 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 - continental-restaurant.fr**



© Axel Coareut

## AU CUL DE POULE

La cuisine signature de Stéphane Kikel, toujours créative, étonnante, savoureuse et accompagnée de belles bouteilles sélectionnées par Peggy Kikel.

**46 bd Carteret - REIMS**

**03 26 47 60 22 - aunculdepoule.com**



## LE CONDORCET

À proximité de la place d'Erlon, une très belle décoration et une cuisine souvent étonnante de créativité et toujours savoureuse.

**6 rue Condorcet - REIMS**

**07 84 27 70 37**





# LA CAVE AUX FROMAGES

## La Cave aux Fromages : 50 ans d'excellence à Reims

Située au 12 Place du Forum depuis 1973, cette institution rémoise perpétue un savoir-faire artisanal où le goût rencontre l'histoire. Aujourd'hui, Julie Verzeaux et son mari Nicolas insufflent une énergie nouvelle à cette adresse incontournable.

## L'art de l'affinage et de la sélection

Artisane fromagère, Julie affine en cave une sélection rigoureuse de fromages au lait cru. Pour sublimer ces produits, Nicolas sélectionne des petits vins de propriétaires récoltants de caractère, créant des accords vins et fromages percutants. L'offre d'épicerie fine se distingue également par des charcuteries, du caviar, de la truffe et le saumon artisanal de Mardeuil.

## Convivialité et sur-mesure

La Maison excelle dans l'art du partage avec des compositions adaptées à chaque budget : plateaux raclette généreux, assortiments découpés ou l'iconique pièce montée de fromages, alternative audacieuse pour vos événements. Faites confiance à ce duo de passionnés pour transformer vos moments de dégustation en expériences d'exception.



*Julie et Nicolas*  
*La Cave aux Fromages*

12 place du Forum  
51100 REIMS  
03 26 47 83 05

*Du mardi au samedi*  
8h30 - 19h00

[fromage-reims.com](http://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.

## 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), Croqs ou tartines selon les saisons et propositions de snacking à manger sur le pouce sourcés en local.



© Lucie Pochet



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 21h  
Réservations possibles

**info@cartonnerie.fr**  
**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.

À REIMS  
CÔTÉ SUCRÉ





MAISON  
CAFFET



CHOCOLATIER / PÂTISSIER

# 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, sublimant 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



© Bonifaceproduction



*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*

**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 PAULINE

Pauline et son époux Anthony ont repris la boulangerie Zunic en 2023. Quel défi que de succéder à Christophe Zunic, cet emblématique boulanger... Mais la mission est accomplie, et avec talent ! La boutique a été magnifiquement rénovée (on adore les carrelages et l'atmosphère chic) et les produits sont toujours exceptionnels. Pauline et Anthony sont des artisans engagés : ils défendent l'excellence et la qualité, avec des produits ultra-sourcés et en circuit court dès que possible. Côté pâtisserie, les grands classiques de la maison – comme la Champézienne au biscuit rose – ont été conservés, mais de nouvelles créations sont proposées régulièrement, toujours à partir de produits de saison et le plus locaux possible. Et bien sûr, l'offre salée reste au rendez-vous (sandwichs, pizzas, etc.). Une boulangerie-pâtisserie comme on l'aime : accueillante et gourmande !

« Boulanger et pâtissierE », notre duo s'est rapidement imposé comme un incontournable de la Cité des Sacres.

## Le bon plan Art de Vivre à la Rémoise

Les gourmandises salées et sucrées, parfaites pour un en-cas sur le pouce à déguster dans le superbe parc des Promenades, à 5 minutes à pied au bout de la rue Jeanne-d'Arc.



## Pauline & Anthony

80 rue de Vesle  
51100 REIMS  
03 26 47 40 20

Ouvert du lundi au vendredi : 7h - 18h30  
Le samedi : 7h - 18h



A typically French bakery and pastry shop, also offering beautiful original creations. A reference in Reims.



**Kodak**

REIMS PATRIMOINE • IMMEUBLE ART DÉCO  
RUE DE VESLE



# 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 Piémont, 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% naturels, ravira les gourmets. Sur place ou à emporter.

## Le bon plan Art de Vivre à la Rémoise

Prendre un café accompagné  
d'une pâtisserie en terrasse de  
la boutique



*Sylvain Guglielmi*

32 rue de Mars  
51100 REIMS  
03 26 47 97 40

Ouvert du lundi au samedi :  
7h - 19h

[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!

1756  
**FOSSIER**  
 MAISON DU BISCUIT ROSE

# 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](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.

# LE MANÈGE DE REIMS

« L'art de Vivre à la Rémoise » trouve une expression privilégiée au Manège.

Cette Scène nationale accueille chaque saison 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...

Rendez-vous le 11 septembre pour assister à la soirée d'ouverture de la nouvelle saison.

Le Manège, c'est aussi la Verrière, incontournable lieu de restauration et de convivialité. (voir page 63)



**Cirque**  
La compagnie Cabas à Orgeval  
Du 19 au 27 juin

© Sophia Perez



Ouverture de saison - Vendredi 11 septembre



**Le Cabaret au Manège**  
Mami Wata rit - Festival Born to be a live

Novembre 2026

2 boulevard Général Leclerc  
51100 REIMS

Billetterie  
03 26 47 30 40

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



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



© Julie Delattre

### Le + du Manège de Reims :

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

EN BALADE  
AUTOUR DE REIMS



L'art de vivre®  
MAISON REMOISE



# 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. En formule la semaine et à la carte à partir du vendredi soir et jours fériés, les repas chez Coq et Vins sont toujours une fête. N'oubliez pas de réserver !

Coq et Vins c'est aussi une très belle sélection de champagnes de vignerons. 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



Coq et Vins, sa terrasse



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 fait maison (farine artisanale écrasée à la meule de pierre, moulin de la Progne à Prosnès).



LE CHEF CHRISTOPHE THIRIAT

# METS ENVIES

C'est à quelques minutes de Reims, au cœur d'Hermonville, charmant village champenois, que se trouve ce restaurant. Une petite perle d'authenticité bistro-mique aussi discrète qu'exceptionnelle. Dans un cadre à l'ambiance « bistrot chic » subtilement décontractée, le lieu invite à savourer une cuisine française de tradition, revisitée par le chef Nicolas Baritussio.

Dès les beaux jours, la terrasse devient un véritable havre de paix, idéal pour s'offrir un moment de détente en toute sérénité.

Dans l'assiette, le plaisir est double : des dressages subtils qui subliment des plats extrêmement fins et savoureux. Attaché à l'authenticité, le chef privilégie des produits frais, de saison, et s'entoure des meilleurs producteurs locaux, pour une cuisine sincère et pleine de caractère.

Le bon plan  
Art de Vivre à la  
Rémoise

Prolonger l'expérience  
en partant à la  
découverte du  
vignoble et de  
ses vignerons.

en vidéo



Nicolas & Sylvie

3 place Truchon  
51220 HERMONVILLE  
03 26 46 38 62

Ouvert jeudi, vendredi et samedi :  
12h - 13h30 et 19h - 21h30

Ouvert dimanche, lundi, mardi :  
12h - 13h30

Fermé le mercredi.

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



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



Le Clos de Champfleury

RESTAURANT

# 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.

## À SAVOIR :

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

**DEVIS GRATUIT**



*Jérémy & Arnaud*

11 Grande Rue  
51500 CHAMPFLEURY  
09 50 83 59 83

Ouvert les lundis et mercredis : 12h - 15h  
Du jeudi au samedi : 12h - 15h et 19h - 23h  
Le dimanche : 12h - 15h

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



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

Capitale de Champagne  
**EPERNAY**

# Tu connais la dernière au musée ?



musée du vin de Champagne  
et d'Archéologie régionale  
Epernay

13, avenue de Champagne  
51200 Epernay

archeochampagne.epernay.fr  
f @archeochampagne



Toutes les infos sur  
le site du musée

# Déjà plus de 171 000 visiteurs !



**Venez visiter le Château Perrier, un écrin historique, et parcourez l'histoire de la Champagne à travers des collections d'exception.**

Classé au titre des monuments historiques, le Château Perrier est une ancienne demeure de négociants en vin de Champagne. Il occupe une place privilégiée sur l'avenue de Champagne, site cœur des « Coteaux, Maisons et Caves de Champagne » inscrits au Patrimoine mondial de l'Unesco.

*Accès gratuit au parc - ouvert tous les jours*



## GÉOLOGIE & PALÉONTOLOGIE

A la découverte de la Champagne il y a plusieurs millions d'années



## ARCHÉOLOGIE RÉGIONALE

L'Homme en Champagne, de la Préhistoire au début du Moyen Âge



## VIN DE CHAMPAGNE

Histoire, représentations, savoir-faire et arts de la table



## COLLECTIONNEURS & EXPLORATEURS

Œuvres d'art et curiosités issues des collections de grands mécènes régionaux

# 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  
& Xavier Berdin*

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

Ouvert du mardi au samedi :  
 15h - 19h30

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

BONNES ADRESSES  
CHAMPAGNE



# 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'œnologue.

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  
06 85 91 91 26

(demande par sms uniquement)

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



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



Fleurs de vigne au printemps • Crédit photographique : Elisabeth GAILLARD - Elisa

Elisa



# 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 dénicherez forcément la bouteille idéale !



*Guillaume*

18 rue Colbert  
51100 REIMS  
03 26 36 21 16

*Ouvert du mardi au vendredi  
9h30 - 12h et 14h - 19h  
Ouvert le samedi 10h - 12h30 et 14h - 19h30  
Ouvert le lundi 14h - 19h*

**la-champagnerie.com**



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

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

# CHAMPAGNE SERGE RAFFLIN

Noémie et Benjamin, frère et sœur, sont issus d'une longue lignée de vignerons. Leur grand-père, Serge Rafflin, a été une figure marquante du vignoble en créant avec d'autres amis vignerons, il y a 70 ans, la coopérative de Chigny-les-Roses.

Aujourd'hui, Noémie et Benjamin ont repris le vignoble : 7 hectares situés entre Montagne de Reims et vallée de l'Ardre, qu'ils cultivent de manière responsable (labels HVE et Viticulture Durable en Champagne).

Depuis quelques années, ils ont lancé leur propre gamme, « La Griff' by SR », véritable signature de leur savoir-faire. Ils proposent une gamme de champagnes variée, uniquement en faible dosage (blanc de blancs, blanc de noirs,...), élaborée avec passion pour ravir les papilles les plus exigeantes. Des cuvées « spéciales » en tirage limité sont également proposées, comme un rosé de saignée extra brut produit à 235 bouteilles numérotées, ou encore cette cuvée élevée en fûts de chêne. Un champagne parcellaire est également à venir. Une maison jeune qui regorge d'idées, à suivre de près !



JEUNES  
TALENTS



Noémie & Benjamin 

1 A rue de Chigny  
51500 LUDES  
03 26 61 12 84

Ouvert du lundi au vendredi :  
9h - 12h et 13h30 - 17h30

**Visite du domaine sur demande.**

**Contact sur le site web :**  
**champagnesergerafflin.fr**



At the heart of the Champagne vineyards lies a historic, family-run estate. The founder's grandchildren have taken over, bringing fresh ideas and great ambition.

Visits to the estate are available. Contact details can be found on the website.

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

# 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  
casserole-et-poele.com  
f /CasserolerieChampenoise



## LE RÉFECTOIRE

Dans l'ancien réfectoire de la célèbre maison de Champagne Pommery, découvrez une cuisine de tradition française revisitée avec goût dans un lieu sublime.

**Domaine Vranken-Pommery**

**5 place du Général Gouraud - 51100 REIMS  
03 26 61 61 61**



## LA VERRIÈRE

Dans la cour du Manège de Reims, La Verrière vous propose une cuisine de « copains » dans une ambiance conviviale. Ouvert du lundi au vendredi le midi. Ouvert les soirs de spectacles au manège (voir page 48).

**2 bd. du Général Leclerc - 51100 REIMS  
07 78 21 10 67**



## Ö DOUBLE A

Sur la place du forum, un restaurant discret où vous pourrez déguster une cuisine Maison avec un excellent rapport qualité prix. Des produits frais et de saison, une carte courte et renouvelée régulièrement.

**32 place du Forum - 51100 REIMS  
03 26 09 20 03**

## THE COFFEE CHAMP'

Sous les superbes verrières du passage Talleyrand près de la place d'Erlon, Kevin et son équipe nous chouchoutent dans ce petit cocon de douceurs caféinées. On peut y savourer aussi de délicieuses pâtisseries Maison, des en-cas salés mais aussi y déguster une coupe de champagne.

**3 galerie d'Erlon - 51100 REIMS  
06 78 85 21 36**



## L'EXTRA

Restaurant inclusif à Reims. L'Extra est avant tout un restaurant qui s'inscrit dans une dynamique humaine et de développement durable. Certains membres du personnel, à la fois en cuisine et en salle, présentent un handicap mental.

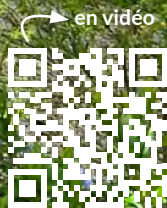
Une très belle table et une belle expérience humaine pour Goûter la Gastronomie Autrement !

**23T rue du Temple - 51100 REIMS  
07 66 08 24 92**





SQUARE SARAZIN



## PANOPLIE FAMILY STORE

Sélection de beaux objets du quotidien, pour toute la famille.

**15 rue Voltaire - 51100 REIMS**  
**03 26 88 53 90 - panoplie.fr**

## PARFUMERIE BASIC

Parfumerie rémoise indépendante incontournable pour les amoureux du parfum de niche ou si vous êtes à la recherche de votre signature olfactive.

**39 rue Jeanne d'Arc - 51100 REIMS**  
**07 67 77 67 05 - parfumerie-basic.fr**



## CAFÉ MIGUEL

Quatre générations de torrificateurs installés à Champfleury et une boutique en centre-ville où vous pourrez trouver une sélection de cafés venus des quatre coins du monde (Honduras, Salvador, Nicaragua, Sulawesi...).

La torrification lente associée au savoir-faire artisanal permet d'obtenir des cafés aux saveurs exceptionnelles et plus ou moins prononcées.

**19 rue de Talleyrand - 51100 REIMS**  
**03 26 07 77 78**



## L'ARTICHAUT

Après la boutique rue de Mars, l'Artichaut ouvre son corner au sein même du marché des Halles Boulingrin. Chez Patrice Richard, Meilleur Ouvrier de France Primeurs, vous trouverez les meilleurs produits de saison et bien sûr, le conseil en plus !

**Marché des Halles Boulingrin**  
**Le vendredi de 7h à 13h**  
**Le samedi de 6h à 14h**



## ÉPICERIE MADAME

Épicuriens, gourmands, chefs aguerris ou amateurs curieux, tous se donnent rendez-vous à l'Épicerie Madame. Une vaste sélection de produits est particulièrement pointue avec un point commun : l'excellence.

**15 rue de l'Arbalète - 51100 REIMS**  
**03 26 88 32 57 - epiceriemadame.fr**



Les rosiers de la place du Forum.



**DÉCOUVREZ ET  
DÉGUSTEZ REIMS !**



LE **T**OUR  
REIMS  
à TABLE  
Balade gourmande

Un parcours audioguidé,  
10 lieux emblématiques  
commentés !



**Des dégustations incluses\* :  
Biscuits roses, champagne,  
fromages...**

A partir de  
**8€**/PERS\*\*




Réservez sur  
[Reims-tourisme.com/le-tour](https://reims-tourisme.com/le-tour)

\*selon offre choisie \*\*Tour L'Essentiel

**REIMS**  
TOURISME & CONGRÈS

Disponible sur  
Google play

Disponible sur  
App Store



*On partage en*  
**GRAND**

**#MonGrandReims**

**Château de Sacy**

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



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

**GRAND  
REIMS**  
COMMUNAUTÉ URBAINE

# 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) [i](https://www.instagram.com/CoutellerieChampenoise) /CoutellerieChampenoise

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