



LES BONNES ADRESSES

La
GASTRONOMIE

Pétille !

À REIMS



L'art
de vivre
à la rémoise

Venez assister à la finale du concours **VITeff Chef**



Jeudi 15 octobre à partir de 17h



+



*Le Poisson cuisiné au Champagne**

13^{ème} édition du VITEff du mardi 13 au vendredi 16 octobre 2015 Epernay - le Millesium

Toutes les infos sur

www.viteff.com

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.





Arnaud **ROBINET**
Député-Maire
de Reims

Cette brochure est une magnifique occasion de mettre à l'honneur les savoir-faire uniques de nos artisans et restaurateurs locaux, dont les talents sont connus et reconnus au-delà des frontières champenoises.

Certains établissements, étoilés, participent tout particulièrement à la notoriété de Reims : le Domaine des Crayères, le Millénaire, le Foch... Avec une mention spéciale pour l'Assiette Champenoise, portée par le génie d'Arnaud Lallement, qui a décroché l'année dernière une 3^e étoile au Michelin !

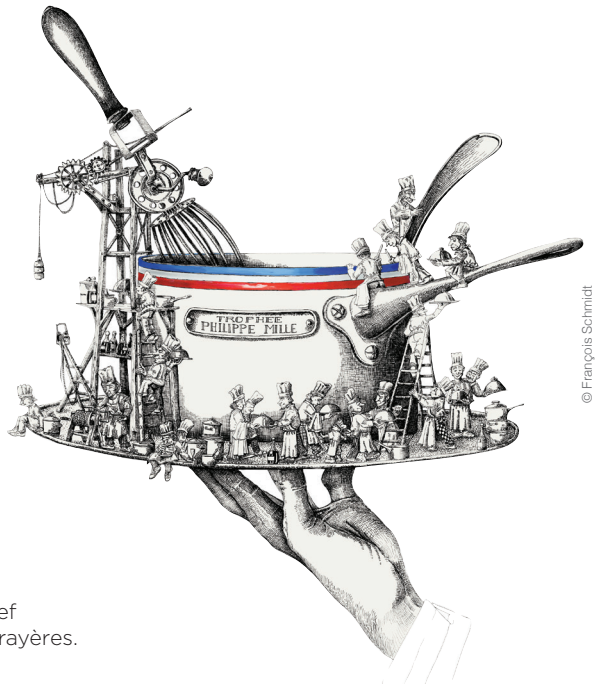
Tous savent à merveille faire la part belle aux produits exceptionnels de notre terroir, au premier rang desquels le champagne, notre atout historique. Ce nom évocateur raisonne sur toute la planète comme un symbole de fête, de convivialité et de prestige. Chaque année, il se vend plus de 300 millions de bouteilles dans le monde !

Ce patrimoine, dont nous sommes si fiers, incarne pleinement l'art de vivre à la rémoise, et, au-delà, l'art de vivre à la française. Il est indispensable de le protéger et de le valoriser. La récente inscription des "Coteaux, Maisons et Caves de Champagne" au patrimoine mondial de l'Unesco, nous y aidera pleinement.

Mais n'oublions pas les nombreux autres trésors gastronomiques dont peut s'enorgueillir notre ville : jambon de Reims, lentillon rosé de Champagne, moutardes et vinaigre de Reims, pain d'épice... Sans oublier le Biscuit Rose de Reims, produit phare de la mythique Maison Fossier, qui perpétue la recette depuis 1756.

Une telle richesse gastronomique est un vecteur d'attractivité et de dynamisme pour notre ville, un moteur essentiel pour renforcer son activité touristique. Je tiens ici à saluer avec respect et gratitude le travail de l'ensemble de nos artisans et restaurateurs, véritables piliers de notre économie locale.

TROPHÉE MILLE - 6^e ÉDITION



© François Schmidt

Le Trophée Mille est une compétition, parrainée par Philippe Mille, Meilleur Ouvrier de France 2011 et Chef doublement étoilé du Domaine Les Crayères.



Pour la 6^e année consécutive, le Trophée Mille est ouvert à tous les apprentis des CFA interprofessionnels ainsi qu'aux élèves des lycées hôteliers champardennais et étrangers partenaires de la région Champagne-Ardenne.

La finalité de cette rencontre est de mettre en valeur le talent et la motivation de ces jeunes passionnés de gastronomie tout en rendant hommage au patrimoine de notre région.



Gérard **BOYER**
Chef rémois



La gastronomie, c'est la recherche des beaux et vrais produits, même simples. Ce n'est pas toujours que de la truffe, du foie gras et du caviar. C'est la mise en valeur de ces produits en les cuisinant avec technique et amour, afin de procurer des émotions, voire une béatitude, que l'on partage avec les êtres aimés.

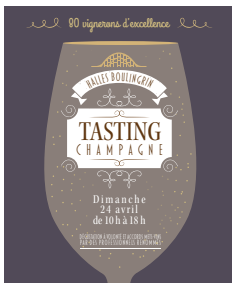
Alors profitez de cette fête de la gastronomie, qui fait partie de notre culture et de notre patrimoine, pour découvrir la richesse de nos restaurants rémois, chacun dans son mode d'expression, son style, sa sensibilité.

Soyons fiers de notre ville, de ses richesses architecturales, de son champagne, mais aussi de ses restaurants qui en font une des villes les plus étoilées de France et qui assurent son rayonnement à travers le monde entier.

Gérard Boyer

LES ÉVÉNEMENTS À VENIR

Reims qui pétille



Le 26 septembre : Fête de la Gastronomie

Vignerons et commerçants du quartier du boulingrin, servent mets et champagne pour 8€ à partir de 9h30.

Courant septembre, octobre et début novembre : exposition de 600 photos dédiées au circuit de GUEUX de 1924 à 1972 toutes légendées et datées.

A paraître fin d'année : ne loupez pas notre brochure consacrée aux Fêtes et à la Gastronomie.

Animations pour les fêtes de fin d'année avec des citations pour décorer les vitrines et déambuler dans la ville.

23 avril 2016 : Dîner de gala
dans la salle des festins du palais du Tau.

24 avril 2016 : 1^{er} Tasting Champagne et Gastronomie
Halles du boulingrin.



FROMAGES ET VINS
du Boulingrin



28 rue de Mars
51100 Reims
tél. 03 26 35 71 77
port. 06 99 16 99 41

Du mardi au vendredi
08:45 - 13:00 et 15:30 - 19:30
Samedi :
08:30 - 13:30 et 15:30 - 19:30
Dimanche : 10:00 - 13:00

FROMAGES ET VINS DU BOULINGRIN



Superbes plateaux et compositions
de fromages, équilibrés et adaptés
à vos goûts et votre budget

Grand choix de vins, Champagnes et
spiritueux : **nombreuses idées cadeaux**

Foies gras de canard et d'oie
de grande qualité : mi-cuit entier,
lobe de foie cru sur commande

Truffes noires du Périgord
et blanches d'Italie sur commande

Caviar du Périgord

Spécialités gastronomiques
de Champagne, du Sud-Ouest
et de France : **paniers cadeaux**



AU PETIT COMPTOIR



L'équipe du Petit Comptoir vous accueille du lundi au samedi, midi et soir.
Salon privé pour groupes de 25 personnes.



INGRÉDIENTS

3 bars d'élevage de 400 g (ou 6 filets de bar levé, écaillé et désarêté)
6 feuilles de brique
50 g d'oeufs de lompe rouge
250 g de risotto Arborio
2 échalotes, un peu d'huile d'olive
1/4 de litre de vin blanc
1/2 litre de fond de volaille
(ou 1/2 litre d'eau + un cube volaille)
14 g de sel
400 g de petits champignons de Paris
1/4 litre de crème liquide
50 g de parmesan râpé

FLEUR DE BAR D'ELEVAGE ET SON RISSOTTO CREMEUX AUX CHAMPIGNONS

PRÉPARATION

Couper les feuilles de brick en rond et les disposer dans un petit ramequin ou godet alu beurré.

Déposer dedans les filets de bar roulés et assaisonnés avec de la fleur de sel.

Pour le risotto

Ciseler les échalotes.

Laver le riz.

Nettoyer et couper en morceaux les champignons de Paris.

Faire revenir les échalotes dans l'huile d'olive avec les champignons de Paris.

Ajouter le riz et le vin blanc et faire bouillir.

Ajouter le fond de volaille et le sel.

Couvrir et laisser cuire à feu doux 20 min.

Ajouter la crème et le parmesan, remuer et tenir au chaud.

Cuire la fleur de bar au four à 190° pendant 9 à 10 min.

Dressage

Sur une assiette, déposer un peu de risotto crémeux, la fleur de bar et décorer avec les oeufs de lompe et un trait d'huile d'olive.

Accord

Un St Véran F. Girard Clos de la Boisserolle.



17 rue de Mars - 51100 Reims - tél. 03 26 40 58 58

Ouvert du lundi au jeudi : 12:00 - 14:00 et 19:00 - 22:00 - Vendredi et samedi : 12:00 - 14:00 et 19:00 - 22:30



6 PERS.



15 MIN



30 MIN



*Pascal
Caffet*

Meilleur Ouvrier de France
Champion du Monde

Un des Meilleurs Ouvriers
de France Pâtissier, Champion
du Monde des Métiers du Dessert,
Pascal Caffet souhaite redonner
toute sa noblesse au chocolat
notamment aux pralinés,
qui sont sans doute les
meilleurs pralinés du monde.



Découvrez nos pâtisseries et macarons qui allient
la délicatesse des goûts à un soupçon de folie créative.

34 rue de Mars
51100 Reims
tél. 03 26 49 05 75
pascalcaffet.reims@gmail.com

Lundi au jeudi :
10:00 - 13:00 et 15:00 - 19:00
Vendredi : 9:00 - 19:00
Samedi : 8:00 - 19:00
Dimanche : 10:00 - 12:30



www.pascal-caffet.com



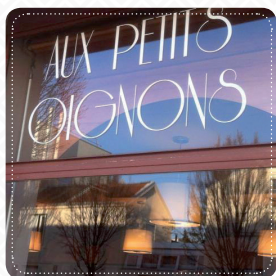
AUX PETITS OIGNONS



4 PERS.



30 MIN



GELEE DE CHOCOLAT BLANC PUREE DE FRAMBOISES AU BASILIC



INGRÉDIENTS

180 g de chocolat blanc dessert
30 cl d'eau, 3 feuilles de gélatine
Un zeste d'un citron vert, un zeste d'une 1/2 orange
300 à 400 g de framboises + 4 belles framboises pour la finition
Sucre glace, le jus du citron vert et de l'orange
Quelques feuilles de basilic



PRÉPARATION

La gelée de chocolat blanc :

Faire fondre le chocolat avec l'eau et les zestes du citron et de l'orange dans une casserole.

Faire ramollir dans de l'eau froide les feuilles de gélatine et les ajouter au mélange.

La purée de framboises :

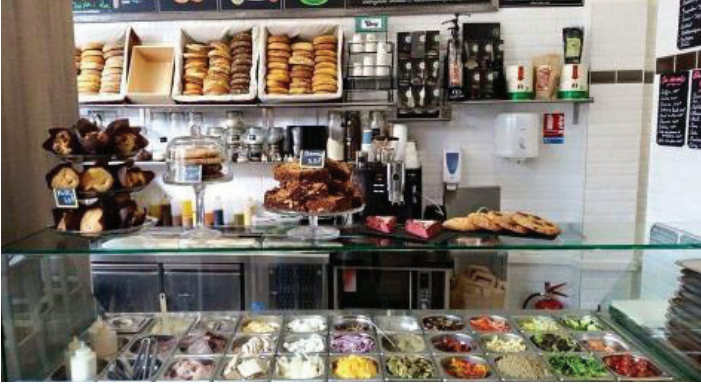
Dans un blender, mixer les framboises avec les deux jus, le sucre glace et quelques feuilles de basilic.

MONTAGE

Dans des verres à vin, déposer la purée de framboises et verser délicatement sur cette dernière la gelée de chocolat blanc. Mettre au frais au moins 3h pour que la gelée prenne en masse. Au moment de servir, déposer une framboise et une feuille de basilic.



— CHEZ —
LOU
 —
 CREATIVE FOOD



CHEZ LOU
 la restauration rapide
 nouvelle génération !

Une nourriture saine et équilibrée,
 pour un prix raisonnable
 et dont les valeurs fondatrices
 s'appuient sur la qualité,
 la variété et l'innovation.

CHEZ LOU s'engage à :

- Utiliser de produits frais et de saison
- Privilégier les produits BIO ou issus du commerce équitable
- Favoriser les circuits courts



4 rue de Pouilly - 51100 Reims
 tél. 09 83 33 25 25

Ouvert du lundi au samedi
 8:00 - 15:00 et 19:00 - 22:00

www.chezlou.fr

 /ChezLouReims



BAGELS SOUPES GOURMANDISES
MENUS SALADES
 SALADES DESSERTS
 BOISSONS
 DESSERTS GOURMANDISES
 BOISSONS
SMOOTHIES MENUS
 SOUPES

A L'ÈRE DU TEMPS



La crêperie "A l'ère du temps" vous propose de déguster de véritables crêpes et galettes préparées dans le respect de la qualité et de la tradition.

Une carte riche et savoureuse composée de galettes au pur blé noir (sans gluten), de crêpes de froment et de salades, de quoi vous faire voyager dans l'univers breton le temps d'un repas.

Tout est fait maison : sauce chocolat, caramel beurre salé, compote.

Les produits frais et régionaux sont à l'honneur avec chaque semaine une galette éphémère.

Ici simplicité rime avec générosité.



4 PERS.



40 MIN



10 MIN



LA CRABESSE

INGRÉDIENTS

50 cl de pâte
à galette de sarrazin
400 g de miettes de crabe

SAUCE AU SAFRAN :

4 échalotes
2 cuil à soupe de cognac
1 cuil à café de fumet de poisson
20 cl de crème fraîche
1 dose de safran

FONDUE DE POIREAUX :

5 blancs de poireaux
Beurre
Huile d'olive
Parmesan râpé
1 cuillère de crème fraîche

PRÉPARATION

Sauce au safran :

Mettre les échalotes émincées, faire suer et ajouter le fumet de poisson et le cognac.

Bien déglacer et ajouter la crème fraîche. Ajouter le safran.

Laisser cuire à feu doux environ 10 min jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Fondue de poireaux :

Épluchez, lavez et émincez les poireaux.

Chauffez le beurre et l'huile d'olive dans une sauteuse et faites-y suer les poireaux 25 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.

Notre astuce pour plus de gourmandise consiste à y ajouter 1 cuillerée de crème et à y faire fondre un peu de parmesan.

Dressage :

Réaliser quatre galettes. Mettre la fondue de poireaux.

Disposer dessus les miettes de crabe et napper de la sauce safran.



123 avenue de Laon 51100 Reims - tél. 03 26 06 16 88
Ouvert du mardi au samedi 12:00 - 14:00 et 19:00 - 22:00

POISSONNERIE DES HALLES

Du mardi au samedi, midi et soir.

Carnet de bord pour composer
votre assiette de fruits de mer :

- Poissons levés et cuits minute
- Tartares, salades,
sardines au beurre Bordier
- Légumes de saison cuisinés
ou en salade
- Desserts maison et glaces
artisanales, éclairs de chez
Pascal Caffet

**LE BOUL
RESTAURANT**

**Un piaggio équipé pour vous servir
un repas entièrement iodé...**

Au menu :

sandwichs,
croques,
hot dog avec
une knack de
poisson, salade
de légumes de
saison, soupe...
Hûtres, saumon
fumé, crevettes...
Vins, champagne.

**LE TRIP
RÉUR**

À DÉCOUVRIR

À certains coins de rue,
places de village.
À réserver pour un
événement, une occasion...
À tester avant certains
spectacles, concerts.



L'ÉCHOPE

**Les vendredi
et samedi
de 7:00 à 13:00 dans
les Halles du Boulingrin.**

Papillotes dans un papier de cuisson
transparent et élégant que vous composez
au choix avec poissons, coquillages ou
crustacés, légumes de saison cuisinés
maison, herbes, marinades et graines.
Cuisson rapide, juste sur une poêle
ou au four.

LES PETITS +

Pour vos apéritifs nous pouvons
vous préparer des coquillages
à gratiner, des blinis au tarama,
des minis papillotes...

L'ÉTAL

**Du mardi au jeudi
de 8:00 à 14:00
et de 16:30 à 21:00
Vendredi
et samedi
de 7:30 à 21:00
Dimanche
de 10:30 à 12:30
(du 15 octobre
au 15 avril)**

Pêche de petits bateaux ou de ligne.
Hûtres Gillardeau, David hervé, Papin Madec.
Poissons fumés, harengs, tarama...
de chez Olsen.

VOUS POUVEZ COMMANDER :

Plateaux de fruits de mer sur internet,
par téléphone ou sur place.

27 rue de Mars
51100 Reims
tél. 03 26 47 02 51

www.poissonneriedeshalles.fr



L'ESPELETTE



Depuis 2002, L'Espelette est toujours le seul restaurant-bar à Tapas basque de Reims.



4 PERS.



10 MIN



6 MIN



ALCACHOFAS CON JAMON

INGRÉDIENTS

600 g (égouttés) de cœurs d'artichauts au naturel
en bocal ou boîte
200 g de jambon Serrano (en tranches épaisses, 4-5 mm)
40 g de beurre
Huile d'olive
Ciboulette ciselée
Piment d'Espelette (facultatif)

PRÉPARATION

Couper en petits carrés les tranches de Serrano.
Dans une large poêle, mettre suffisamment d'huile d'olive
pour en recouvrir le fond et faire chauffer à feu maximum.
Faire revenir toujours à feu maximum les cœurs d'artichauts
avec le jambon.
Mettre le beurre et terminer la cuisson pour obtenir une belle
coloration.
Parsemer de ciboulette et de piment d'Espelette.
Servir aussitôt.



29 rue Roger Salengro - 51100 Reims - tél. 03 26 87 50 52

Ouvert le midi du lundi au vendredi : 12:00 - 14:00 et le soir du lundi au samedi : à partir de 19:00



MAISON AUDINOT

Père et Fils depuis 1943

AUDINOT BOUCHERIE-TRIPERIE

La Maison Audinot, depuis 1943,
fait partie de ces belles références
rémoises qui font la fierté de notre ville.

Pascal Audinot, petit-fils du fondateur est
aujourd'hui aux commandes de l'entreprise
familiale. Fier de ses origines de "triper",
il a su développer la boucherie,
la charcuterie et l'espace traiteur
pour le plus grand plaisir de ses clients.

Les éleveurs et leurs produits sont choisis
avec le plus grand soin. A l'heure de la
mode du "locavore", cela fait longtemps
que chez Audinot on privilégie les
productions locales dans un rayon
de 50 kms autour de Reims.

La Maison Audinot se trouve
avenue d'Épernay mais ses camions
sillonent tous les marchés de Reims
et d'Épernay. Pour ceux qui ne
connaîtraient pas (encore),
précipitez-vous.



88 avenue d'Épernay
51100 Reims
tél. 03 26 08 23 38
www.maisonaudinot.fr

L'OPÉRA



1 PERS.



20 MIN



10 MIN



SOUFFLE GRAND MARNIER

INGRÉDIENTS

- 100 ml de lait
- 20 g de sucre semoule
- 1 œuf
- 15 g de poudre à crème pâtissière
- 25 g de Grand Marnier
- 100 g de blancs d'œuf montés
- 15 g de sucre

PRÉPARATION

Réaliser une crème pâtissière puis y ajouter l'alcool.
Incorporer les blancs préalablement montés en neige.
Cuire au four à 150 degrés jusqu'à ce que le soufflé double de volume.



4 cours Jean-Baptiste Langlet - 51100 Reims - tél. 09 83 31 87 57
Ouvert tous les jours de 8:00 à 19:00 sauf dimanche (18:00) - Fermé le mardi.



LA GASTRONOMIE PÉTILLE



L'art
de vivre
à la rémoise

www.art-de-vivre-a-laremoise.com



LA LOGE

RESTAURANT - BAR - CLUB & CHIC



6 PERS.



35 MIN



2H30



FOND DE BŒUF

Par Matthieu Audinot, chef de cuisine de La Loge

PRÉPARATION

Dorer les os au four à 210°C (thermostat 7) pendant 35 min.

Pendant ce temps, laver et éplucher oignons, carottes et poireaux et couper en rondelles puis les faire revenir sans coloration avec le beurre, le bouquet garni et les os sortis du four.

Ajouter le vin rouge et laisser réduire de moitié.

Ajouter l'eau et une bonne pincée de sel puis laisser cuire pendant 2h30 à petit frémissement, dégraisser régulièrement tout au long de la cuisson.

Passer le tout au chinois étamine, remettre le jus sur le feu jusqu'à obtenir la consistance que vous souhaitez, en tout dernier, rectifier avec du sel.

Ce fond de bœuf est idéal pour accompagner une viande grillée ou rôtie.

Variante :

Fond de volaille : 1 kg carcasse volaille et 500 g de pilons de poulets.

Fond de cochon : 1 kg d'os de cochon et 500 g de pieds de cochon.

Vous trouverez tous les os, carcasse, pilons et pieds de cochon à la Boucherie-Triperie Audinot, 88 avenue d'Eprenay à Reims.



INGRÉDIENTS

- 1 kg d'os de bœuf
- 500 g d'os à moelle
- 2 oignons, 2 carottes, 1 poireau
- 25 cl de vin rouge
- 3 l d'eau ou fond blanc
- 1 bouquet garni (thym, laurier, poireau)
- 20 g de beurre



35 rue Buirette - 51100 Reims - tél. 03 26 91 64 64

Ouvert le midi du lundi au vendredi : 12:00 - 14:30 et le soir du lundi au samedi : 17:00 - 03:00



Champagne

LES VIGNERONS INDEPENDANTS DE CHAMPAGNE

" Plus de 300 vignerons indépendants vous attendent en Champagne. Authenticité, Tradition et Passion sont leurs mots d'ordre... Entrepreneurs audacieux, amoureux et respectueux de la terre, créateurs de leurs vins, ils perpétuent un savoir-faire ancestral en mêlant subtilement tradition et viticulture moderne. "



de A à Z !...



Une ORIGINE :

En rejoignant la Fédération Champenoise, le vigneron indépendant apporte la preuve que ses champagnes proviennent de ses vignes et de sa récolte.



Une PERSONNALITÉ :

Le vigneron indépendant est avant tout un homme ou une femme passionné(e) qui élabore un champagne qui lui ressemble, un champagne typique avec un seul objectif : l'excellence !



Une AUTHENTICITÉ :

Le vigneron indépendant cultive ses vignes en préservant son terroir, élabore ses cuvées dans sa cave, les commercialise et prend plaisir à présenter le fruit de son travail et de sa culture.



Une SIGNATURE :

La signature « de A à Z !... » garantie l'origine, la personnalité et l'authenticité. 3 piliers qui définissent le vigneron indépendant de Champagne.

www.vignerons-independants-champagne.com

contact@vignerons-independants-champagne.com



Vignerons indépendants de Champagne



@champagneindep

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

LA PARENTHÈSE



4 PERS.



45 MIN



15 MIN



MILLE FEUILLES AU FOIE GRAS

PRÉPARATION

Mariner le foie gras avec le sel, le poivre, le sucre et le ratafia pendant 1 heure.

Préparer les feuilletés, faire des rectangles de 10 cm de longueur sur 3 cm de largeur.

Faire une dorure avec le jaune d'œuf et un peu d'eau, et l'appliquer sur les feuilletés à l'aide d'un pinceau.

Cuire au four à 180°.

Disposer une grille sur les bandes de feuilletés d'1 cm de haut afin de contrôler la poussée.

Mélanger le foie gras et l'égoutter.

Le ramener à température ambiante.

Monter la crème et y incorporer le foie gras.

Mixer le tout à l'aide d'un mixeur à tête plongeante.

Disposer deux bandes de feuilletés l'une à côté de l'autre.

Mettre le foie gras dans une poche avec une douille biseauté.

Disposer le foie gras sur les bandes de feuilletés.

Ne pas servir trop frais.

Suggestion d'accompagnement :
Fraises au vinaigre balsamique.



INGRÉDIENTS

- 100 grammes de foie gras cru éveiné
- 10 cl de crème fleurette
- 4 cl de ratafia
- 3 grammes de sel
- 2 grammes de poivre
- 2 grammes de sucre
- 1 jaune d'œuf



11 rue de Fismes - 51100 Reims - tél. 09 80 34 56 30 - Ouvert du lundi au vendredi midi 11:45 - 14:30, les vendredis et samedis soir 19:00 - 22:30, le dimanche pour vos événements personnels.



SATORIZ

le bio pour tous !

SATORIZ EST UN SUPERMARCHÉ ENTièrement CONSACRÉ AUX PRODUITS BIOLOGIQUES. PLUS DE 10 000 RÉFÉRENCES PARMI LES PLUS GRANDES MARQUES BIO AUX MEILLEURS PRIX.

Vous y trouverez un rayon fruits et légumes, un rayon frais avec des produits laitiers, végétariens, végan, volailles, viandes et poissons. Mais aussi de l'épicerie avec un large choix sans allergènes (sans gluten, sans lactose...), une cave à vin, du fromage à la coupe et des surgelés.

SATORIZ VOUS PROPOSE ÉGALEMENT UN RAYON COMPLÈMENTS ALIMENTAIRES, DE LA COSMÉTIQUE, DES PRODUITS D'ENTRETIEN ET UNE LIBRAIRIE.

Nous avons à coeur d'offrir la plus large place aux producteurs locaux avec la même rigueur.

C'est dans cet esprit que nous accueillons chaque vendredi Loïc et Nadège Boveroux, éleveurs Ardennais de viande bovine angus et porcine (de 10h30 à 14h30).

UN LARGE CHOIX DE VENTE AU POIDS

céréales, riz, pâtes, sel, légumineuses, sucres, biscuits, fruits secs et cafés en grains (à moulin sur place).

LA VENTE AU POIDS EST UN LEVIER POUR MOINS GASPILLER ET À TERME PARTICIPER À LA RÉDUCTION DES EMBALLAGES.



RETROUVEZ NOUS CHAQUE SAMEDI
AU MARCHÉ DU BOULINGRIN
À REIMS DE 6H À 13H



L'ÉQUIPE VOUS ACCUEILLE DU LUNDI AU SAMEDI DE 8H30 À 19H30

ENTREZ, VOUS ÊTES CHEZ VOUS !

LA TABLE DES HALLES



4 PERS.



20 MIN



TARTARE DE SAUMON FRAIS SAUCE AIGRE DOUCE, TUILES AU PARMESAN

INGRÉDIENTS

400 g de saumon frais
1 botte de cerfeuil / coriandre
0,4 cl de vinaigre de cidre
2 échalotes (type échalions)
100 g de sucre
Jus de citron
Oignons frits
4 cuillères de parmesan râpé (pour la tuile)
Sel, poivre et huile d'olive

PRÉPARATION

Faire réduire le vinaigre de cidre avec le sucre et les échalotes ciselées de moitié puis laisser refroidir.

Couper le saumon frais en petits dés, réserver au frais.
Hacher le cerfeuil ou la coriandre.

Mélanger le saumon avec les oignons frits, la sauce aigre douce, le cerfeuil (ou la coriandre), l'huile d'olive, le jus de citron et vérifier l'assaisonnement.

Effectuer 4 tuiles de parmesan de forme ronde en étalant le parmesan râpé sur du papier sulfurisé.
Cuire à 185° pendant 9 minutes.

Dresser à l'aide d'un emporte-pièce rond et déguster.



23 rue de Mars - 51100 Reims - tél. 03 26 35 25 96

Ouvert le lundi 12:00 - 14:00 / du mardi au samedi : 12:00 - 14:00 et 19:00 - 23:00





LAURENT RODRIGUEZ, PHOTOGRAPHE RÉMOTS, REPRÉSENTE HAUT LES COULEURS DE LA FRANCE À LA 6^E ÉDITION DU FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE. CET ÉVÉNEMENT SE DÉROULE DU 1^{ER} MAI AU 31 OCTOBRE 2015 ENTRE PAKES ET MILAN, EN ÉCHO À L'EXPOSITION UNIVERSELLE MILANO 2015.



photographe@laurent-rodriquez.com

☎ 03 26 36 57 30

WWW.LAURENT-RODRIGUEZ.COM

LE BATEAU IVRE



2 PERS.



20 MIN



TARTARE DE CANARD A LA MANGUE

INGRÉDIENTS

1 magret de canard
1/2 mangue
1 orange
1 fruit de la passion
Huile de tournesol
Vinaigre de framboise
Sel, poivre

PRÉPARATION

Oter la peau du magret, tailler la viande au couteau très fin.

Dans un bol, presser le jus de l'orange, du citron, ajouter le fruit de la passion et émulsionner le tout avec l'huile de tournesol peu à peu, ajouter ensuite le vinaigre.

Mélanger le canard avec la mangue coupée en petit dés.

Assaisonner le tout avec la vinaigrette orange passion selon votre goût. Saler, poivrer.

Dresser en cercle dans une assiette.



23 avenue Jean Jaurès - 51100 Reims - tél. 03 26 47 02 73
Ouvert du mardi au samedi : 12:00 – 14:30 et 19:30 – 22:30



Christophe

ZUNIC

— Maître Artisan Boulanger —
- REIMS -

Christophe Zunic, compagnon du devoir,
est un passionné...

Depuis 1992, la boulangerie Zunic Ch. est
devenue une référence rémoise de qualité.

Si la Tradition est indissociable de la
boulangerie française, l'innovation est aussi
une quête perpétuelle pour Christophe Zunic.

A ses côtés, son épouse Anne,
épicurienne créative sublime les produits
et les ré-invente en permanence.

Aujourd'hui Zunic ce sont 40 pains,
30 pâtisseries et 20 viennoiseries
toutes différentes !

Le biscuit rose de Reims est l'un des produits
fétiches de Christophe et Anne Zunic.

Ils le déclinent en Champézienne,
éclairs ou Tiramisu. Des délices gourmands
et raffinés à découvrir dans cette chaleureuse
boulangerie.

Les produits utilisés sont choisis avec un soin
extrême auprès de fournisseurs reconnus et
si possible locaux. Ainsi, la boulangerie Zunic
a été l'une des premières à utiliser des farines
Bio et à développer un système de traçabilité.

Gage de qualité et de confiance.



Christophe Zunic
Ouvert tous les jours
sauf le dimanche
7:30 - 19:30

 Instagram
boulangerie_zunic

80 rue de Vesle
51100 Reims
tél. 03 26 47 40 20
www.zunic.fr

LE LATIN



1 PERS.



15 MIN



10 MIN

INGRÉDIENTS

Pain Burger brioché bio
150 g viande de bœuf charolais
Oignons ciselés
Cumin, paprika,
coriandre fraîche, harissa
Courgettes, poivrons, aubergines

PRÉPARATION

Griller la viande à la plancha à la cuisson que vous souhaitez ou à la poêle, saler, poivrer (viande que vous aurez préparée avec le cumin, le paprika et la coriandre fraîche).
Cuire les légumes finement coupés à la plancha.
Faire chauffer le pain Burger préalablement frotté à l'ail et à l'huile d'olive.
Ensuite sur chaque face, le badigeonner légèrement au ketchup et harissa.
Y mettre la viande et les légumes.
Agrémenter de frites fraîches et paprika.
Servir chaud.



90 Place Drouet d'Erlon - 51100 Reims - tél. 03 26 40 20 06
Ouvert 7/7j





La Chocolaterie

Stéphane Lothaire



Le Merveilleux

de Stéphane Lothaire

**Meringue,
Chantilly chocolat et Copeaux de chocolat**

Existe aussi en versions : Chocolat Blanc et Framboise, Biscuits Roses de Reims et Vanille

Nos Merveilleux
sont fabriqués
sur place,
chaque matin.

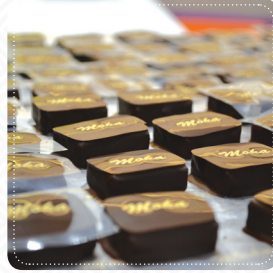
A déguster sur place au salon
de thé ou à emporter.

40 place d Erlon a Reims
www.chocolaterie-lothaire.fr

OLIVIER BISTON



Maître Artisan pâtissier-chocolatier depuis 1996,
Olivier Biston est un amoureux du travail bien fait et respectueux des traditions.
Il n'en est pas moins créatif et à l'affût des nouvelles tendances gourmandes.



CARAMELIO



INGRÉDIENTS

PÂTE SABLÉE CHOCOLAT

250 g de farine
25 g de poudre de cacao
1 g de sel
75 g de sucre glace
25 g de poudre d'amande

CARAMEL BLOND

150 g de sucre, 40 g de glucose
25 g de miel, 150 g de crème liquide
80 g de chocolat au lait
de bonne qualité
Noix de pécan torréfiées

PRÉPARATION

Pâte sablée chocolat :

Peser tous les ingrédients ensemble. Ajouter 150 g de beurre légèrement ramolli et sabler (mélanger au robot jusqu'à obtention d'une texture sableuse).

Ajouter enfin 65 g d'œufs pour lier la pâte et finir de la travailler à la main pour former une belle boule. Réserver au froid 1 h.

Étaler d'une épaisseur de 5 à 6 mm et découper à l'emporte pièce de la forme de vos moules. Cuire à blanc (garnir avec haricot ou riz) à 160° pendant 12 à 15 min. Réserver.

Garniture caramel :

Torréfier 125 g de noix de pécan et réserver.

Dans une casserole, faire un caramel blond avec le sucre et le glucose (cuire à 170°).

Déglacer avec le miel et la crème liquide (préalablement bouillis pour éviter que le mélange ne prenne d'un bloc).

Réserver dans un cul de poule.

A 40°, ajouter le chocolat au lait et les noix de pécan torréfiées.

Garnir les fonds de tartelettes et déguster.



66 avenue de Laon - 51100 Reims - tél. 03 26 47 73 62

Du mardi au vendredi 7:45 - 12:30 et 14:30 - 19:00 / Samedi 7:45 - 19:00 / Dimanche 7:30 - 13:00



4 PERS.



20 MIN



15 MIN



Liste des commerçants



5 À SEC

225 avenue de Laon

AGENCE PULSI-COM

225 avenue de Laon

ALBERT VIGNE OPTIQUE KRYS

24 rue de Talleyrand

AQUA ATTITUDE

59 rue du Vieux Colombier

ANNA-S

LA TABLE AMOUREUSE

Rue Chanzy

ARMONY

38 rue de Talleyrand

ARROW /HARDY & SON

12/14 passage Talleyrand

ATELIER MARIE GUILLEMOT

6 rue de l'Université

AU COIN DU CADRE

37 rue de Châtivesle

AU PETIT COMPTOIR

17 rue de Mars

AU TEMPS DES CERISES

10 place du Forum

AUX GOURMETS

DES HALLES

3 rue de Mars

AUX PETITS OIGNONS

122 avenue de Laon

B H O

18 rue de Larbalette

BA & SH

16 rue de Thillois

BIJOUTERIE FLÉAU

28 rue de l'Étape

BOCAGE

22 rue de Talleyrand

BALOUZAT OPTICIENS

21 rue de Talleyrand

BARBIER LA PAIX

3 rue Buirette

BOUILLON DES HALLES

31 rue des Romains

BRASSERIE DU BOULINGRIN

29/31 rue de Mars

BRASSERIE L'AFFAIRE

23 rue du Temple

BRASSERIE L'EDITO

74/80 place Drouet d'Erlon

BREZILLON

32 rue de Mars

BRICE DÉLICE

Rue de Cernay

C COLLECTION

36 rue des Elus

CAFÉ DU PALAIS

14 place Myron Herrick

CAP-REGIES

4/7 rue Gutenberg

CARRÉ D'ART

1 rue de l'Arbalette

CARRÉ D'ART

Cours JB Langlet

CATIMINI

2/4 passage Subé

CENTAUREA

42 place du Forum

CHARLY BOUTIQUE

50 cours JB Langlet

CHEZ LOU

4 rue de Pouilly

CLAUDE MAXIM EXCL COIF

14 rue Cérés

CLAUDIE PIERLOT

27 rue de Thillois

COP COPINE

9 passage Talleyrand

COPRECS

Rue de l'Escaut

CRÉPERIE LOUISE

15 rue Marx Dormoy

CYRILLUS

2 rue du Cadran St Pierre

DELEANS

20 rue Cérés

DELEANS

7 rue des Elus

DES LYS CAFÉ

1 place des Martyrs

de la Résistance

DESIGN OPTIQUE

21 rue Carnot

DIAPASON

6 galerie d'Erlon

DOMAINE CH DU FAUÇON

Route de Vrigne aux Bois

ELISABETH

9 rue Théodore Dubois

ENFANCE

5/7 passage d'Erlon

ERA IMMOBILIER

5 rue Cérés

ERAM

31 rue de Vesle

ESSENTIEL SDM

32 rue Jeanne d'Arc

FATHER AND SONS

5/7 rue du Cadran St Pierre

FINSBURY

6 place Myron Herrick

FLORALIE'S GARDEN

38 voie Romaine

FROMAGES & VINS DU BOULINGRIN

28 rue de Mars

GALERIE LAFAYETTE

33/45 rue de Vesle

GRAIN DE FOLIE

75 rue de Vesle

GRAND HOTEL DU NORD

75 place Drouet d'Erlon

HG DÉCORATION

4 rue du Tambour

HOTEL CÉCYL

24 rue Buirette

HOTEL CRISTAL

33 place Drouet d'Erlon

IKKS JUNIOR

3 passage Subé

IKKS MEN

2/4 passage Subé

IKKS WOMEN

20 rue Talleyrand

IMPRIMERIE DES DOCKS

23 rue Ferdinand Hamelin

INTÉRIEUR ACTUEL

40 rue Buirette

IVANA

35 rue de Talleyrand

JEAN-LOUIS DAVID

5 rue Marx Dormoy

JOUÉ CLUB

7 passage Talleyrand

PRIVILÉGIEZ VOS ACHATS CHEZ LES COMMERÇANTS "REIMS QUI PÉTILLE"

KADIMAGE

2 place Toulouse Lautrec

KALEIDOS

19 rue de la Hovette

KIDNAPULL

7 rue de Thillois

L'APOSTROPHE

59 place Drouet d'Erlon

L'ATELIER D'ERIC

32 rue de Mars

L'ATELIER DE LUCA

14 rue Cérés

LA BOUTIQUE DU COIFFEUR

101 rue de Vesle

LA BOVIDA

127 rue de Vesle

LA FÉE MARABOUTÉE

8 rue de l'Arbalette

LA FEMME SANS TÊTE

12 rue de l'Université

LA REINE DE SABA

15 rue de Nanteuil

LA TABLE DES HALLES

23 rue de Mars

LANCEL

22 rue de Thillois

LE BEAU VOYAGE

142 rue de Vesle

LE COEUR DE L'OUVRAGE

84 rue Chanzy

LE COMPTOIR DU BOEUF

38 rue des Elus

LE COQ ROUGE

67 rue Chanzy

LE GAULOIS

2/4 place Drouet d'Erlon

LE GRAND CAFÉ

92 place Drouet d'Erlon

LE POUVOIR

DE LA NATURE

5 rue Jeanne d'Arc

LÉONIDAS

20 rue du Cadran St Pierre

LES CHIFFONS CHICS

10 bis rue Thiers

LES FÉES DU STYLE

81 rue Chanzy

LES PETITES

25 rue de Thillois

LES RECEPTIONS

BERTACCHI

13 rue Louis Néel

LES SOINS DE PAULINE

Cours Anatole France

LIBERTIE

20 bis rue du
Cadran St Pierre

LIU . JO

10 rue de l'Arbalette

LODING

15 rue de l'Arbalette

L'OPERA

4 cours JB Langlet

LUCY & COMPAGNIE

20 rue de l'Arbalette

LYS D'OR

2 rue de l'Arbalette

MAGNUM

14/18 rue de Condorcet

MAGUY' M

68 rue de Thillois

MAJE

8 rue de Thillois

MARCEL'E & LES CREATEURS

36 rue de Talleyrand

MARZINPRO

26 rue Edmond Rostand

MILLE & UNE EXCUSES

11 rue des Poissonniers

MISTRAL

10 rue Condorcet

MORTIMER ENGLISH CLUB

50 rue Chanzy

NAPAPIRI

21 rue de Talleyrand

NEWMAN

6 rue du Cadran St Pierre

ODILE BOUTIQUE

8 rue de Courlancy

OPTIQUE D'ERLON

14 place Drouet d'Erlon

OPTIQUE DU CADRAN

12 rue du Cadran St Pierre

PANO BOUTIQUE

179 avenue Jean Jaurès

PARTNER ENGINEERING

11 rue du Commerce
Cormontreuil

PASCAL CAFFET

34 rue de Mars

PETIT COEUR

17 place Drouet d'Erlon

PYRAMIDE IMMOBILIER

74 rue Chanzy

REIMS COPIE

3 rue Rogier

REIMS EVENEMENT

12 bd Général Leclerc

RESTAURANT COTÉ CUISINE

43 bd Foch

RESTAURANT LE BOCAL

27 rue de Mars

ROSE & AURORE

76/78 rue Chanzy

VSANDRO

CHAMPAGN' LOOK

1 rue de Thillois

SCARLET

5 rue Condorcet

SÉPHORA SIMON

3 rue du Cadran St Pierre

SODICHAMP

Route nationale
Champfleury

STEPHIE

42 rue Martin Peller

SYMBIOSE

26 rue de Mars

TANDEM

19 rue Condorcet

TENFACTORY

4 rue Buirette

THE KOOPLES

4 rue de Thillois

TOTEM

5 rue du Cadran St Pierre

VOYAGES GEOVISIONS

55 rue des Capucins

W BOUTIQUE

14 cours JB Langlet

MILLÉSIMES & Saveurs

2 rue Foulquart
51100 Reims
tél. 03 26 07 83 12

Ouverture :
9h30-12h30 / 14h15-19h15
du mardi au samedi inclus

MILLÉSIMES & SAVEURS



www.millesimesetsaveurs.com

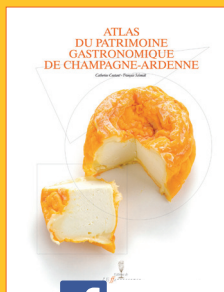


L'ARTISANIE

BOUTIQUE CADEAUX
SALON DE THÉ

28 rue du Galerie Leclerc - 51140 Chenay
tél. 03 26 97 74 47

Depuis 2005, les éditions de l'Effervescence se consacrent principalement à la Champagne et aux vins de Champagne. Elles s'obligent à emprunter les chemins de traverse et à aborder des thèmes parfois inattendus, souvent décalés, toujours captivants.



"Nous estimons que le temps est venu pour les habitants de la région Champagne-Ardenne de s'approprier enfin leur gastronomie (...) joyeuse et appétissante".

Catherine COUTANT
et François SCHMIDT



www.editionseffervescence.fr

2 BLOGS GASTRONOMIQUES ANIMÉS PAR DES RÉMOISES



Des Recettes à Gogo



<http://des-recettes-a-gogo.com>



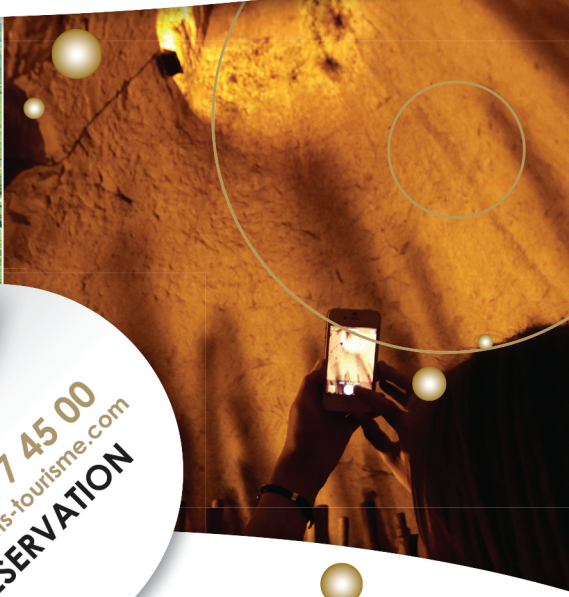
Les Carnets de Sophie

<http://lescarnetsdesophie.fr>

PATRIMOINE MONDIAL COTEAUX, MAISONS ET CAVES DE CHAMPAGNE



2 CIRCUITS D'EXCEPTION
DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE REIMS 14-18 VU DES CAVES



03 26 77 45 00
www.reims-tourisme.com
RÉSERVATION

DÉCOUVERTE
EN BUS PANORAMIQUE
DU VIGNOBLE DE CHAMPAGNE
RENCONTRE AVEC UN VITICULTEUR
DÉGUSTATION - ARRÊTS PHOTOS

CHEMIN DE MÉMOIRE
AU CŒUR DES CAVES
DE CHAMPAGNE



Reims.fr

PERNOD S.A. CAPITAL 40 000 000 EUROS - 51 CHEMIN DES MÈCHES - 94015 CRÉTEIL CEDEX - 302 208 301 RCS CRÉTEIL



TELLEMENT CHAMPAGNE

depuis 1827



WWW.GHMUMM.COM

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