



Lire le journal

ABONNÉ

16 mai 2022

Accueil > Art de vivre > Gastronomie

Réservé aux abonnés

Nos 10 tables coups de cœur à Reims

Par Roberto Alvarez

Publié le 13/05/2022 à 16:22, mis à jour le 13/05/2022 à 19:00

Écouter cet article

00:00/10:01



Le homard bleu, hommage à mon papa, jus des têtes d'Arnaud Lallement. L'Assiette Champenoise.

LA SÉLECTION DU FIGARO - À 45 minutes de Paris en TGV, la cité des Sacres offre une parenthèse gastronomique attachante: de la recette la plus sophistiquée à la plus rustique et réconfortante.

SOMMAIRE

- La plus étoilée : L'Assiette Champenoise
- La plus chic : Le Parc - Domaine les Crayères
- La plus en vogue : La Grande Georgette
- La plus bistronomique : Côté Cuisine
- La plus rabelaisienne : Le Gueuleton

AFFICHER PLUS

À Reims, la table est une affaire sérieuse et ses habitants sont loin d'être fâchés avec la fourchette. Hormis le jambon de Reims (marbré, cuit dans un bouillon spécial), il n'y a pas vraiment de spécialité culinaire locale. Tout commence souvent autour d'une coupe de champagne improvisée, parfois escortée de quelques gourmandises charcutières. La langueur surannée et provinciale des apéros qui traînent en longueur.

À découvrir

→ Recettes, astuces, secrets de chefs... Téléchargez l'application Le Figaro Cuisine

S'il aime s'encanailler dans les bistros tendances, le Rémois se décante aussi pour des tables plus classiques, souvent citées dans la presse, notamment dans le quartier du Boulingrin. De talentueux chefs y subliment une cuisine française de haute volée: Thierry Sidan (Au Petit Comptoir) et Christophe Mertes (Version Originale). Ou, derrière la cathédrale, le doublement étoilé Kazuyuki Tanaka (Racine) et Emmanuel Despaquis (Le Saint Julien). Sans oublier deux bars à vin absolument incontournables pour un apéro canaille: Le Wine Bar by Le Vintage de Nicolas Papavero et Le Coq Rouge de Baptiste Huttois. Excepté les deux immanquables lauréats du Michelin, nous avons privilégié d'autres pépites rémoises, de l'étoilé au bistrot. À découvrir.

→ À LIRE AUSSI: Gastronomie: effervescence gourmande à Reims

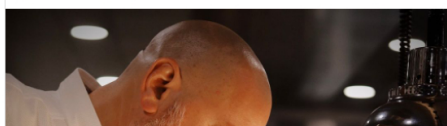
La plus étoilée : L'Assiette Champenoise

L'Assiette Champenoise est le 3e (ex aequo) meilleur restaurant au monde selon La Liste. Chez Arnaud Lallement, chef triplement étoilé, la virtuosité et l'émotion se prennent par la main pour sublimer l'assiette, comme ce Homard bleu, hommage à mon papa, jus des têtes (son père, un chef étoilé parti trop tôt, lui a montré le chemin quand il avait cinq ans). Aujourd'hui, il a le sourire des optimistes et la réflexion féconde. Dans un cadre contemporain, furieusement design, sa cuisine épurée et subtile fait mouche, à l'image de sa Langoustine royale, citron caviar de M. Bachès, nage crémée. Ou de ce plat plus régressif, le Pigeonneau fermier D'Onjon, Épinard A. Deloffre, jus de pigeon. Sa devise: «Ne jamais oublier d'où l'on vient. Ne jamais oublier où l'on se trouve. Et ne jamais oublier pour qui on cuisine.»

L'Assiette Champenoise, 40, av. Paul Vaillant-Couturier (Tingieux). Tél.: 03 26 84 64 64. Tlj sf mar. et mer. Menus à 145 (dég.), 235, 355 et 500€.

assiettechampenoise
L'assiette champenoise, A. Lallement

View profile





[View more on Instagram](#)



760 likes

Add a comment...



La plus chic : Le Parc - Domaine les Crayères

Son Hommage à la cathédrale de Reims, vitrail de langoustines marinées au verjus, gaufrette coralline aux grains de caviar est une œuvre d'art. Le doublement étoilé Philippe Mille s'est inspiré des maîtres verriers de l'atelier Simon-Marq pour le concevoir. Chef du restaurant Le Parc, Meilleur Ouvrier de France, Bocusse de Bronze en 2009, il voue au terroir et à l'artisanat champenois une passion sincère: son Saint-pierre de ligne sur une douelle champenoise est cuit sur une pièce verticale d'un tonneau de champagne. Le divin breuvage est toujours au cœur de ses pensées gastronomiques. Magnifique Poulette fermière de Gars Daudet, asperges blanches Frédéric Poupard en croûte de sarrasin, jus de rôti, œuf moussoux et feuille d'ail des ours. À noter, Philippe Mille signe aussi la carte de la brasserie Le Jardin, dans une dépendance des Crayères.

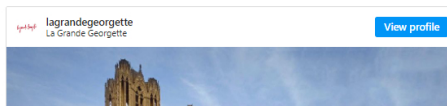
Le Parc – Domaine les Crayères, 64, bd Henry Vasnier (Reims). Tél. : 03 26 24 90 00. Tj sf lun. et mar. Menus à 115 (déjeuner), 155, 200, 260 et 390€.



La plus en vogue : La Grande Georgette

Hervé Fort phosphore. Le nouveau DG (ex Taillevent, Drouant, Les Crayères) ne s'économise pas pour renverser les habitudes et les tendances. Et ça marche. La Grande Georgette, sa dernière «conquête», est devenue l'une des coqueluches du tout-Reims. Cette brasserie, avec sa terrasse chauffée et sa vue imprenable sur le parvis de la cathédrale, est installée au sein de l'hôtel La Caserne Chanzy (Marriott Autograph). Décor de type industriel du début du XX^e siècle, clin d'œil à l'univers des pompiers (c'était auparavant leur caserne), esprit décontracté chic. Un chef brillant, Julien Raphanel, qui officie dans une cuisine grande ouverte. Biscuit de sandre, paleron de bœuf, ris de veau laqué au miel, saint-jacques poêlées embeurrée de choux ou œuf parfait sont aux rendez-vous des pupilles et des papilles.

La Grande Georgette, 18, rue Tronsson Ducoudray (Reims). Tél. : 03 26 83 59 20. Tj. Menus à 29, 34 (déjeuner), 39 et 55€.





[View more on Instagram](#)



614 likes

Add a comment...



La plus bistronomique : Côté Cuisine

Cuisinier perfectionniste à la bonne humeur proverbiale, Olivier Absous, une figure locale, a engagé le chef Clément Vidalon (ex-Frechon et Sarran) et sa femme Cécile (ex-Drouant) en salle pour faire évoluer cette belle adresse. Côté Cuisine est un restaurant cosy (avec une magnifique cuisine ouverte), imaginé comme une maison bourgeoise. Une vaste terrasse ombragée est proposée dès les beaux jours. Ici, la carte est bistronomique et respecte les saisons (avec une touche Sud-Ouest importée par le chef Vidalon): œuf mimosa confit au magret fumé ; rémoulade de céleri et granny, noisettes et huile de roquette ; suprême de pintade de Challans rôti à la feuille de combava, poêlée de shiitakés, jus à la mandarine ; tranche épaisse de boudin noir grillé du Pays basque, mousseline de butternut. Le tout, juste en face de la gare.

Côté Cuisine, 43, bd Foch (Reims). Tél. : 03 26 83 93 68. Tj sf dim. (dîn.) et lun. Menus à 21 et 25 € (dég.). Carte env. 40-50€.



[View more on Instagram](#)



40 likes

Add a comment...



La plus rabelaisienne : Le Gueuleton

Le chevet de la cathédrale de Reims à vos pieds, époustouflant de beauté. Le repaire des bons vivants rémois. Le premier Gueuleton a été ouvert par trois copains à Agen, en 2013, autour d'une trinité très rabelaisienne: la convivialité, la bonne viande et le bon vin. Christophe et Céline Lebée ont pris les commandes de cette brasserie bistronomique à la déco boisée. De belles tablées se partagent, pour amorcer les agapes, un peu de cecina de bœuf, de jambon fumé et saucisson à la truffe. Coté viandes maturées, la blonde d'Aquitaine de chez Polmard, la Salers, la Black Pearl sans omettre les stars japonaises: Kobé, Wagyu et Sashi choco (nourri aux herbes et au chocolat) qui se distinguent par ce marbrage qui confère à la viande une extrême tendreté, une belle jutosité et une aromatique remarquable. Végétariens s'abstenir.

Le Gueuleton, 1, place des Martyrs de la Résistance (Reims). Tél. : 03 26 03 58 84. Tj sf dim. et lun. Carte env. 25-50€.





[View more on Instagram](#)



548 likes

Add a comment...



La plus artistique : Le Café du Palais

En face du palais de justice, le Café du Palais est une icône rémoise. Depuis 1930, c'est la même famille qui est à la baguette de cette brasserie attachante au style brocante et kitsch, façonnée par Jean-Louis, le grand-père de Marie Povoa-Vogt, qui a quitté son métier de psychologue pour incarner aujourd'hui, avec son frère Louis, la 5^e génération. Ici, un dessin de Chagall, là, une sculpture de Florence Kutten, des photos, des bibelots, des souvenirs... Sous la verrière Art déco de Jacques Simon, les clients se régalaient d'une cuisine de bistrot, authentique et gourmande, préparée par Isabelle, la mère de Marie, sous l'œil attentif d'Annick, la grand-mère qui veille à l'académisme des recettes. Ris de veau, andouillette, blanquette de veau, file flottante, tarte aux pommes, gâteau au chocolat sont à l'honneur, sans chichis mais avec beaucoup de tendresse.

Le Café du Palais, 14, place Myron Herrick (Reims). Tél. : 03 26 47 52 54. Tj sf dim. et lun. Menus à 35 et 39€.



[View more on Instagram](#)



29 likes

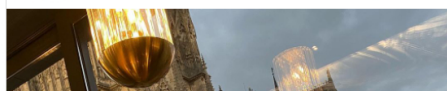
Add a comment...



La plus «rooftop» : Gabrielle

Une adresse prisée des Rémois. Un ascenseur privé vous embarque pour un toit-terrace avec une somptueuse vue sur la cathédrale. Le resto est bordé de lumineuses verrières. Le bleu roi et l'or, les couleurs des sacres, dominent l'intérieur. Bienvenue chez Philippe et François, les chaleureux frères Clément, qui s'expriment toujours avec une verve et un panache contagieux. Le chef, Vincent Borrossi, propose une cuisine française traditionnelle et moderne avec des touches asiatiques ou avec des épices de chez Roellinger. Chaque saison, des produits de la région sont conseillés comme le bœuf des Ardennes. Pour eux qui sont plus «coquillages et crustacés», optez pour la saint-jacques à la plancha sauce aux queues d'écrevisses, chips de chorizo «Roellinger» ou le goûteux homard bleu de Bretagne plaqué à la plancha et rôti au four, beurre d'agrumes et touche d'épices.

Gabrielle, 11, rue des Fuseliers (Reims). Tél. : 06 25 63 35 79. Tj sf lun. et mar. Carte env. 30-50€.





[View more on Instagram](#)



137 likes

Add a comment...



La plus hédoniste : The Glue Pot

C'est l'adresse vespérale des vigneron en vogue. Que ce soit de jour ou de nuit, The Glue Pot, ouvert en 1970, est une valeur sûre, très appréciée des Rémois qui s'arrachent sa terrasse aux beaux jours, sur la piétonne place d'Erlon. À l'intérieur, banquettes capitonnées en skaï écarlate, lumières d'ambiance. Le maître des lieux, Stéphane Arion, en hédoniste assumé, ne transige pas sur le produit. Saint-marcellin IGP rôti aux truffes et ses pommes grenailles fondantes ; tartare d'avocat et chair de tourteau, citron vert et herbes fraîches ; Black Angus burger ; filets de bar rôtis et aïoli maison ; côte de bœuf limousine du père Denis et sa béarnaise ; crème brûlée à la vanille de Madagascar. Si vous êtes un profane, laissez-vous guider par Stéphane sur le choix des champagnes et des vins, il est intarissable.

The Glue Pot, 49, place Drouet d'Erlon (Reims). Tél. : 03 26 47 36 46. Tlj sf dim. Carte env. 30-50€.



[View more on Instagram](#)



291 likes

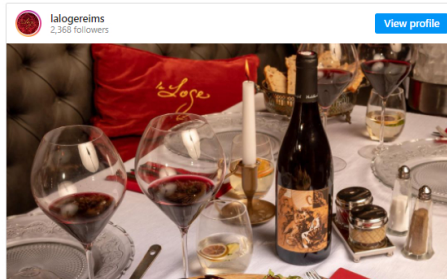
Add a comment...



La plus branchée : La Loge

Une proposition originale et assumée que l'on pourrait résumer en 3D: drinks, dîner et dance floor. Le cavalier de la nuit c'est Philippe Dermidjian, un épicurien invétéré, amoureux de gastronomie, de beaux crus et de musique. Julie, sa complice, porte son regard d'esthète sur cet écran contemporain et baroque dont la voûte en brique a une touche germanopratine. En cuisine, Hanae et Chaimae, chefs jumelles marocaines, proposent une cuisine inventive et parfumée: petit chou-fleur rôti au four, crème de moutarde, curcuma ; tagliatelles aux merguez maison, sauce tomate aux herbes ; côte de bœuf maturée 30 jours (1 kg). En dessert, la pavlova (dans tous ses états) maison aux fruits rouges, aux fruits exotiques ou au chocolat pour conclure la soirée. Après le dîner, La Loge se métamorphose, diffusant ses premières notes de musique.

La Loge, 35, rue Buirette (Reims). Tél. : 06 62 96 00 18. Tlj à partir de 18h30, sf dim., lun. et mar. Carte env. 40-50€.



[lalogereims](#)
2,368 followers

[View profile](#)





[View more on Instagram](#)



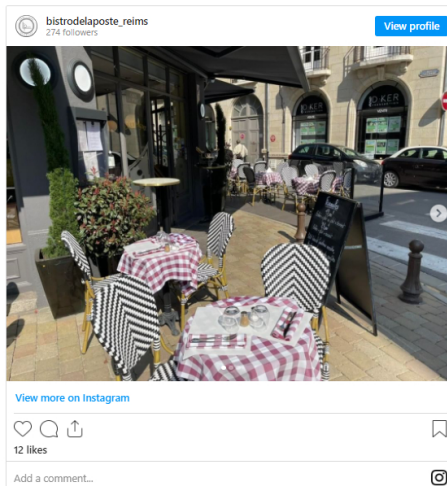
50 likes

Add a comment...

La plus conviviale : La Poste

Ce bistrot en léger retrait de la place Royale est une table comme on les aime, chaleureuse et bavarde. Des plats réconfortants, une carte courte et efficace, du frais, du fait maison. Un peu comme à la maison. Franck Camus, le jovial maître de lieux, a confié la cuisine au chef Guillaume Conroy. Escargots croustillants au beurre d'Isigny et ail de Lautrec ; filet de bœuf en croûte de pain, tombée de champignons des bois, ail confit et son jus tranché et goûteux, petites rattes rôties ; coquillettes chics du bistrot cuites comme un risotto, jambon blanc et pecorino à la truffe... De très jolis vins et champagnes. La carte est renouvelée régulièrement et le chef propose un menu différent chaque jour. De quoi se faire plaisir sans se ruiner!

La Poste, 9, rue Cérés (Reims). Tél. : 03 26 88 44 84. Tlj. Menus à 19,50 et 24,50€ (déj.). Carte env. 30-40€.



[View more on Instagram](#)



12 likes

Add a comment...

La rédaction vous conseille

→ [Nos 10 tables coups de cœur à Bordeaux](#)

→ [Nos 10 tables coups de cœur à Lyon](#)

→ [Nos 10 tables coups de cœur à Toulouse](#)

Sujet

reims

Contenus Sponsorisés



Pompe à chaleur : Cette nouvelle loi en 2022 qui
Primes Eco - Le guide des Économies



Les motards ont un nouveau compagnon de route : le
Dejo



En Mai, Citroën C3 Aircross à partir de 249 €/mois, sans
Citroën



Forfait 100Go à 6€99. Sans engagement
Parafax

par Taboola

Recommandé pour vous



Marseille : une quinquagénaire battue à mort dans le parking de sa résidence

Le Figaro



Découvrez l'application Le Figaro Cuisine

Le Figaro



Élargissement de l'Otan: «Adieu finlandisation»

Le Figaro

par Taboola

Aucun commentaire

Il n'y a actuellement aucun commentaire concernant cet article.
Soyez le premier à donner votre avis !

À lire aussi

«Palais Royal, à Paris» 🍷

CHRONIQUE - Deux étoiles toutes neuves, un cadre des plus chics, un chef surdoué... et une cuisine qui régale, tout simplement.



La meilleure pizzeria d'Europe reste à Paris

Pepper, dans le 20^e, du Napolitain Giuseppe Cutraro, remporte, pour la deuxième année consécutive, le classement du guide transalpin 50 Top Pizza en dehors de la Botte.



Quatre nouveaux restaurants à découvrir d'urgence à Nice et ses environs 🍷

LA SÉLECTION DU FIGARO - À trois jours de l'ouverture du Festival de Cannes, tour de piste de ces tables orchestrées par des trentenaires qui dynamisent la région niçoise.



Plus de services

L'actualité à ne pas manquer

Résultats des élections
Élections municipales 2020
Brevit : tout savoir
Tension Iran-États Unis
Crise politique italienne
Mandat Donald Trump
Corée Du-Nord
Actualité politique en temps réel
Analyses, débats politiques et sociétaux
Crise des prisons

Santé

Fiches et guides des médicaments
Actuels et conseils bien-être
Santé et assainie
Index des maladies
Conseils alimentation, nutrition et santé
L'encyclopédie des organes
Conseils en psychologie
La pollution va-t-elle nous tuer ?
Agnée du sommeil : Comment mieux dormir ?
15 mythes sur les vertus des aliments

Codes promos et réductions

Code promo Wish
Code promo Cdiscount
Code promo Shein
Code promo eBay
Code promo AliExpress
Code promo Deliveroo
Code promo Nike
Code promo Sephora
Code promo Showroomprive
Code promo Asos

Voyage

Guide des croisières
Guide voyage Jordanie
Guide voyage Namibie
Guide voyage Maroc
Guide voyage New York
Guide voyage Birmanie
Guide voyage Lille
Guide voyage Antilles
Guide voyage Japon
Guide voyage Amsterdam

Résultats des élections législatives par ville

Résultats des élections législatives Paris
Résultats des élections législatives Marseille
Résultats des élections législatives Lyon
Résultats des élections législatives Toulouse
Résultats des élections législatives Nice
Résultats des élections législatives Nantes
Résultats des élections législatives Montpellier
Résultats des élections législatives Strasbourg
Résultats des élections législatives Bordeaux
Résultats des élections législatives Lille
Résultats des élections législatives Rennes
Résultats des élections législatives Reims
Résultats des élections législatives Saint-Etienne

Programme TV

Programme TV ce soir
Programme TV en ce moment
Programme TV TNT
Séries Netflix, HBO, OCS et TV
Election et photos Miss France
Programme TV film
Programme TV CanalSat
Programme TV Free
Programme TV SFR
Actu people

Guide d'achat

Guide d'achat maison et jardin
Guide d'achat santé et beauté
Guide d'achat high-tech
Guide d'achat smartphones et tablettes
Comment choisir le meilleur extracteur de jus ?
Quelle est la meilleure montre connectée ?
Qui est le meilleur homme cinéma sans fil ?
Comparatif semelle gel
Qui explique électrique choisir ?
Bois plants

Offres d'emploi

Toutes les offres d'emploi
Emploi à Paris
Emploi à Lyon
Emploi à Toulouse
Emploi à Nantes
Emploi à Bordeaux
Emploi commercial
Emploi contributeur de gestion
Emploi logistique
Emploi communication

Les magazines Figaro

Le Figaro Magazine
Madame Figaro
Le Figaro
Le Figaro Hors-Série
TV Magazine
Le Figaro Scope
F, l'art de vivre

Résultats des élections législatives par région

Résultats des élections législatives Auvergne-Rhône-Alpes
Résultats des élections législatives Bourgogne-Franche-Comté
Résultats des élections législatives Bretagne
Résultats des élections législatives Centre-Val de Loire
Résultats des élections législatives Corse
Résultats des élections législatives Grand Est
Résultats des élections législatives Hauts-de-France
Résultats des élections législatives Ile-de-France
Résultats des élections législatives Normandie
Résultats des élections législatives Nouvelle-Aquitaine
Résultats des élections législatives Occitanie
Résultats des élections législatives Pays de la Loire
Résultats des élections législatives Provence-Alpes-Côte d'Azur

Sport

Calendriers et résultats des matchs en direct
Programme TV en ce moment
Résultats, classement général Tour de France
Ballon d'Or France Football
Actualité cyclisme
Coupe du monde 2022
Transferts football
Classement Ligue 1
Jeux olympiques
Résultats Euro 2020
Classement top 14

Éducation et orientation

Résultats Bac
Révisions du Bac
Parcoursup
Annuaire des écoles de commerce
Les entreprises qui recrutent
Trouver un stage
Résultats Brevet des collèges
Classement des écoles de commerce
Trouver une alternance
Agenda étudiant : JPO, salons...

Annonces immobilières

Annonces immobilières
Achat appartement Paris
Achat appartement Nice
Achat appartement Cannes
Achat appartement Bordeaux
Achat appartement Lyon
Achat appartement Aix-en-Provence
Achat maison Bordeaux
Achat maison Marseille
Achat maison Montpellier

Services

SCPI de rendement
Changer d'assurance de prêt immobilier
Le Village de l'emploi avis
Alarme maison
Demande de carte grise en ligne
Définition du portage salarial
Stress et troubles du sommeil

Madame

Horoscope
Guide du mariage
Recettes de cuisine
Brigitte Macron
Actu mode
Apéritif dînatoire
Fête des mères
Tendance bijoux
Meghan Markle
Gagner son corps

Culture

Succession de Johnny Hallyday
Sorties cinéma
Guide arts et expositions
Actualité musicale
Actualité jeux vidéo
Citations et proverbes
Réservation de spectacles et théâtre
Sortir à Paris
Histoire de France
Langue française

Économie argent et finances

Simulateur de seuil de richesse
Actualité économique et analyses
Impôts sur le revenu : simulateur
Palmarès des villes où investir dans l'immobilier
Studios et 2-pièces : les loyers ville par ville
Calculer l'impôt à payer
Barème des droits de succession et donation
Indice de référence des loyers (IRL)
En France, les hauts revenus sont-ils tous des riches ?
Carte familles nombreuses : jusqu'à 75 % de réduction sur les billets de train

Résultats des élections législatives par département

Résultats des élections législatives Hauts-de-Seine
Résultats des élections législatives Seine-Saint-Denis
Résultats des élections législatives Val-de-Marne
Résultats des élections législatives Val-d'Oise