

CARNET D'ADRESSES

SE RENSEIGNER

Office de tourisme
2, rue Guillaume-de-Machault,
51722 Reims. 03 26 77 45 00
et reims-tourisme.com.

Comité départemental du tourisme de la Marne

13 bis, rue Carnot, 51000 Châlons-en-
Champagne. 03 26 68 37 52
et tourisme-en-champagne.com.

SE RESTAURER

Café du Palais

14, place Myron-Herrick. 03 26 47 52 54
et cafedupalais.fr.
Rostropovitch, Raymond Devos et Peter
Falk y avaient leur rond de serviette. Sous la
superbe verrière Art déco, les murs sont
tapissés d'œuvres d'art. Menus de 34 à
38 €, plats de 20 à 25 €.

Au Conti

95, place Drouet-d'Erlon. 03 26 40 39 35.
La table de l'hôtel Continental occupe une
élégante rotonde, dont la baie vitrée donne
sur la place d'Erlon. Lentillon rosé de
Champagne, chaource, cendré de
Champagne. Menu express très abordable
à midi. Menus de 19,90 à 59 €.

Côté Cuisine

43, boulevard Foch. 03 26 83 93 68 et
restaurant-cote-cuisine.com.
Le cadre en impose : une cuisine tapissée
de carreaux de faïence ouverte sur une
élégante salle aux moulures d'époque.
Carte canaille renouvelée régulièrement.
Menus de 14,90 à 34 €.

SE LOGER

Mercure Reims Cathédrale

31, bd Paul-Doumer. 03 26 84 49 49
Un hôtel de chaîne confortable et bien situé
à quelques pas de la cathédrale et du palais
du Tau. Chambre à partir de 92 €.

La Demeure des Sacres

29, rue Libergier. 06 79 06 80 68 et la-
demeure-des-sacres.com
Pas besoin d'avoir le sang bleu pour loger
dans cette demeure de caractère
transformée en maison d'hôtes ! Quatre
chambres décorées avec goût, une touche
Art déco au salon et un grand jardin en
plein centre-ville. À partir de 140 € pour
deux avec petit déjeuner.

Les Telliers

18, rue des Telliers.
09 53 79 80 74 et
telliers.fr.
Une maison d'hôtes
accueillante en plein
vieux Reims. Une très
bonne prestation à prix
doux. Chambre à partir
de 77 € avec petit
déjeuner.

DÉGUSTER

Maison Fossier

25, cours Jean-Baptiste-
Langlet. 03 26 47 59
84 et fossier.fr.
Une institution ! Créateur
et fabricant du célèbre
biscuit rose de Reims, la
maison Fossier propose
aussi des macarons à la
poire, des meringues à la
framboise, des sablés
aux amandes et au
champagne...

Waïda

5, place Drouet-d'Erlon.
03 26 47 44 49.
Un étonnant salon de
thé. Les gourmands y
viennent pour les
pâtisseries (essayer le
Clovis : crème brûlée au
praliné), les autres pour y
admirer les frises Art
déco, le verre gravé, les vitraux et
les panneaux en marqueterie.

Épicerie Au Bon Manger

7, rue Courmeaux. 03 26 03 45 29 et
aubonmanger.fr.
Une jolie petite boutique bleue où l'on vient
déguster d'excellents sandwiches. Belle
sélection de produits et belle cave,
forcément.

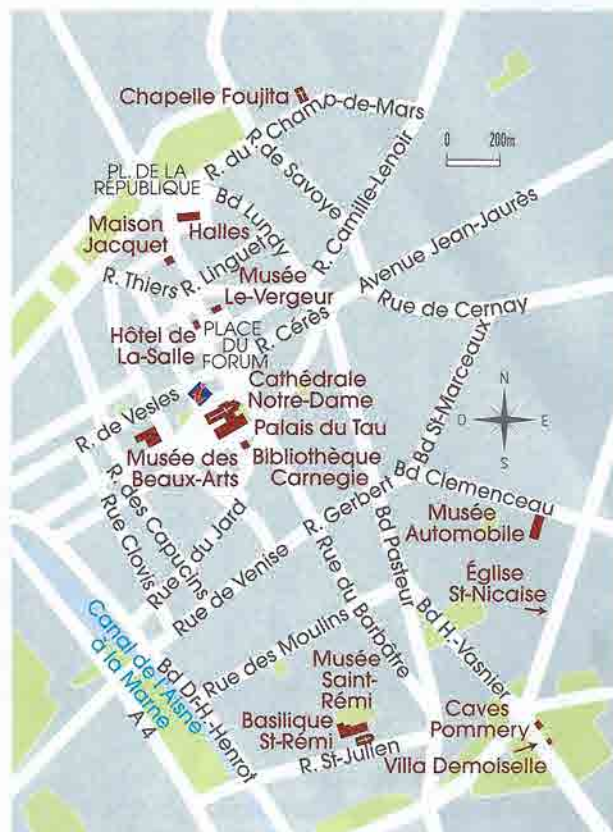
VISITER

Villa Demoiselle

56, boulevard Henry-Vasnier.
03 26 35 80 50 et
champagne-demoiselle.fr.

Palais du Tau

2, place Cardinal-Luçon. 03 26 47 81 79
et palais-tau.monuments-nationaux.fr.



Hôtel Le Vergeur

36, place du Forum. 03 26 47 20 75 et
museelevergeur.fr.

Chapelle Foujita

33, rue du Champ-de-Mars.
03 26 35 06 96.

Basilique Saint-Rémi

Place du Chanoine-Ladame.
03 26 85 31 20.
Cette basilique romano-gothique est l'une
des plus remarquables réalisations de l'art
roman dans le nord de la France.

Musée Saint-Rémi

53, rue Simon. 03 26 35 36 90 et reims.fr.
Installé dans l'ancienne abbaye royale Saint-
Rémi, il conserve d'importantes collections
relatives à l'histoire de Reims. Passionnante
section sur la Reims gallo-romaine.

La sélection du Bottin Gourmand

Le Jardin des crayères

Situé dans une dépendance du château des Crayères, « le jardin » est la version abordable du « parc ». Une brasserie chic et contemporaine où le chef Philippe Mille réalise une cuisine de saison. 64, boulevard Henry-Vasnier. 03 26 24 90 00. lescrayeres.com.

Le Millénaire

En centre-ville dans le quartier des affaires, un bel établissement au décor contemporain et raffiné. La cuisine est toute en fraîcheur, tendance, juste ce qu'il faut. Grande salle, petit salon et terrasse aux beaux jours. 4-6, rue Bertin. 03 26 84 24 13. lemillenaire.com.

L'Alambic

Face au cirque et manège de Reims, l'Alambic possède une salle tout en longueur dans une très belle cave voûtée. Un restaurant du terroir qui propose des assiettes classiques très bien exécutées et une belle cave champenoise. 63 bis, rue de Chativesle. 03 26 35 64 93. restaurant-lalambic.fr.