



OUÛ MANGER, OUÛ DORMIR ?

LA BRASSERIE DU BOULINGRIN

L'aventure dure depuis 1925 ! La carte compte quelques coteaux, mais seulement en rouge : celui de Geoffroy, à Cumières, et celui de Pierre Paillard, à Bouzy. Le Boulingrin est une vraie brasserie dont l'esprit n'a pas bougé d'un cheveu depuis l'entre-deux-guerres, service en nœud papillon, cadre Arts déco et, au menu, tête de veau, choucroute, sole meunière, mais aussi quelques spécialités champenoises comme le jambon de Reims fait maison ou le vacherin aux biscuits roses de la maison Fossier. Le prix de la formule entrée-plat-dessert, boisson et café, est imbattable : à peine 25 € !

51100 Reims – 03 26 40 96 22 – boulingrin.fr

MA BOUTEILLE S'APPELLE REVIENS

Un bar à vins dont la carte est composée de vins bio ou naturels et qui s'appuie sur un concept original zéro déchet. Le vin est tiré devant vous dans une bouteille. Vous pouvez consommer le flacon sur place avec des planches de charcuterie et de fromage ou l'emporter chez vous ; vous le rendrez alors à l'occasion, pour qu'il puisse être réutilisé. Le cadre, un food-truck dans un garage, rappelle celui d'une guinguette.

51100 Reims – 06 41 13 95 19

DOMAINE DES CRAYÈRES

Cette demeure historique, ancienne propriété de la famille de Polignac lorsqu'elle dirigeait la maison Pommery, est installée sur la butte Saint-Nicaise, au milieu d'un parc de 7 hectares en plein cœur de la ville de Reims. Les chambres de grand luxe sont accessibles à partir de 372 €. Au Restaurant du Parc, la carte des champagnes compte 600 références. Le chef, Philippe Mille, meilleur ouvrier de France, s'inspire des autres savoir-faire champenois pour composer ses plats. Ainsi, l'art du vitrail de l'atelier Jacques Simon lui a inspiré un « vitrail

de langoustines ». Il vous dévoile d'ailleurs le secret de ses recettes dans son dernier livre, « L'Âme de la Champagne » (Albin Michel, 49 €).

51100 Reims – 03 26 24 30 00

MAISON D'HÔTES QUALISTERRA ET BOUTIQUE CHAMPAGNE DEVAUX

Cet hôtel particulier du XVII^e siècle aurait accueilli Louis XV. Il est aujourd'hui la propriété de la famille Perron, vigneron à Meurville, qui vous propose des chambres d'hôtes de première classe (210 € incluant une bouteille de champagne, le petit déjeuner, l'accès au vignoble). Installée dans la dépendance, la boutique de la coopérative Devaux commercialise une gamme entière de coteaux champenois. Le tout dernier ? Un chardonnay 2019 cultivé sur la fameuse butte Montgueux, cet îlot de craie qui tranche avec les sols marneux que l'on trouve d'habitude dans les vignes du département. On pourra aussi tester une initiation déroutante aux accords champagnes/chocolats (45 €/pers, 4 champagnes et 4 chocolats).

10200 Bar-sur-Aube – 06 88 14 20 48



À VOIR À FAIRE

TONNELIER D'UN JOUR

La plupart des coteaux champenois sont élevés en fûts. Partez à la découverte de la tonnellerie de Jérôme Viard, une visite ludique où vous apprendrez à rouler et monter une barrique, où vous vous initiez aux enjeux de la chauffe et à son impact sur l'aromatique des vins, notamment à travers la dégustation de trois champagnes. 69 €/adulte, 15 €/enfant.

51220 Hermonville – 03 26 77 45 15 – tonnellerie-artisanale.com

LA STATUE D'URBAIN II

Non loin de Troissy et du vignoble d'Alexis Leconte, vous serez frappé par cette statue immense d'Urbain II qui veille sur la vallée de la Marne. À Châtillon-sur-Marne, village natal de ce pape qui appela à la première croisade, profitez du point de vue et de la table d'orientation située juste au pied de la statue.

51700 – Châtillon-sur-Marne

LA BASILIQUE SAINT-REMI

La première trace écrite de vignobles produisant des vins tranquilles en Champagne figure dans le testament de saint Remi. Alors, pour conclure cette escapade, rendez-lui hommage en explorant la basilique qui lui est dédiée (visite guidée 9 €). Pour beaucoup de Rémois, elle est encore plus belle que la cathédrale !

51100 Reims – 03 26 77 45 00 – reims-tourisme.com

