

— REIMS
LÉGENDR' —
LA CHAMPAGNE

DU 18 AU 20
SEPT. 2026

— R —
LES
RELAIS
DU GOÛT

3^e ÉDITION

FESTIVAL GASTRONOMIQUE !

+ de 150 rendez-vous savoureux

lesrelaisdugout.fr

MARCHÉS DE PRODUCTEURS | CHEFS ÉTOILÉS | VIGNERONS & MAISONS DE CHAMPAGNE | BANQUETS
TABLES D'EXCEPTIONS | MASTERCLASS | ATELIERS & DÉGUSTATIONS | DÉMONSTRATIONS GRATUITES...

YONDER

snctconnect

Food&Sens

airbnb

L'union

BOON

NEWS
MAG

ici
Digital

Découvrir Reims, c'est bien sûr parcourir son patrimoine, son histoire et ses lieux emblématiques. C'est aussi aller à la rencontre de celles et ceux qui font vivre notre territoire, de ses savoir-faire, de ses produits et de ses traditions gourmandes.

Avec Les Relais du Goût, le Grand Reims se raconte autrement : par le goût. Du 18 au 20 septembre, chefs, vignerons, artisans, producteurs, maisons de champagne, commerçants et acteurs culturels invitent habitants et visiteurs à partager une ville généreuse, créative et profondément attachée à son patrimoine gastronomique.

Pour cette troisième édition, le festival prend une nouvelle dimension. Plus dense, plus ouvert, plus ambitieux, il affirme pleinement sa vocation : promouvoir Reims et son territoire comme une destination de référence pour la gastronomie, le champagne et l'art de vivre.

Cette dynamique est avant tout collective. Elle repose sur la mobilisation de nombreux partenaires qui contribuent, chacun à leur manière, au rayonnement de Reims et du Grand Reims.

Je vous souhaite à toutes et tous de belles découvertes et de savoureux moments de partage.

Arnaud Robinet

Maire de Reims

Président du Grand Reims





LE FESTIVAL EN 30 SECONDES

Pendant trois jours, Reims devient le terrain de jeu des gourmands et des curieux.

Chefs, vignerons, artisans, producteurs et passionnés vous donnent rendez-vous dans toute la ville pour partager leur savoir-faire.

Au programme : marchés, grandes tablées, dégustations, ateliers, démonstrations, rencontres, tables d'exception et expériences insolites.

Des rendez-vous en accès libre ou sur réservation, à vivre en famille, entre amis ou en solo.

À vous de composer votre parcours.



COMMENT CHOISIR VOTRE EXPÉRIENCE ?

Repérez en un coup d'œil les rendez-vous qui vous correspondent.

Tous publics | **Échanger** | € |



1

2

3

4

1 VOTRE GROUPE

Tous publics | Familles | Enfants | Adultes

2 VOS ENVIES

Explorer

Découvrir saveurs, produits et terroirs.

Échanger

Rencontrer des chefs, vignerons, artisans et experts.

Participer

Cuisiner, créer, tester, faire soi-même.

Comprendre

Apprendre, décrypter, découvrir un savoir-faire.

Expérimenter

Vivre une expérience sensorielle ou inattendue.

3 VOTRE BUDGET

Gratuit | € moins de 60 € | **€€** 60 à 100 €
€€€ 100 à 200 € | **€€€€** plus de 200 €

4 CHAMPAGNE ?

Un repère signale les expériences où le champagne est au cœur du rendez-vous.

ACCÈS

Vérifiez les conditions :

Entrée libre |

Gratuit |

sur réservation |



42 €^{TTC}/pers.



LES TEMPS FORTS À TRAVERS QUELQUES VISAGES

Des chefs étoilés, des figures de la gastronomie, des auteurs, des artisans et des vignerons se retrouvent à Reims pour trois jours de rencontres et d'expériences.

À ne pas manquer :



Arnaud Lallement & Emmanuelle Jary

Une rencontre à deux voix autour de la cuisine, du parcours et du goût.



Guillaume Gomez

De l'Élysée à la gastronomie française.



Philippe Mille

Entre table d'exception, démonstration et transmission.



Kazuyuki Tanaka

Un dîner d'auteur avec le champagne Chartogne-Taillet.



Jérôme Jaegle

Une table intime inspirée par l'Alsace et le vivant.



Vincent Ferniot & Christophe Raoux

Autour du premier Sacre du Pâté en Croûte.

Ryoko Sekiguchi

Une rencontre sensible
entre vin, mémoire
et perception.



Ronan Kervarrec, Rosalie Boucher & Quentin Weibel

À retrouver
en démonstration
au Village.

Dimitri Veith

Le chef de Mon Oncle*
à Oslo, entre
démonstration,
rencontre et table
d'exception.



Et tout au long du festival, de nombreux chefs,
vignerons, artisans, chercheurs et passionnés viennent
partager leurs gestes, leurs idées et leur savoir-faire.

Le village des Relais du Goût

- Le Marché viticole
- Les Grandes Tablées du Village
- Les Rencontres & Conférences
- Les Démonstrations
- Les Ateliers de dégustation

... toute la programmation du Village **p. 16 à 31**

Le sacre du pâté en croûte

- Grand Prix de Reims – 1^{re} édition
Concours, jury, dégustation des finalistes & Prix du Public

..... **p. 32 à 33**

Marchés

- Village de la Gastronomie Durable
- Braderie Gourmande
- Marchés du Boulingrin
- Marché des Producteurs du Domaine Les Crayères

... tous les marchés **p. 34 à 39**

Tables d'exception

- Racine** x Champagne Chartogne-Taillet
- Déjeuner complice avec Jérôme Jaegle & Champagne Bollinger
- La Table de la Maison Krug
- Secret Table by Philippe Mille
- En tête à tête avec Dimitri Veith

... toutes les expériences **p. 40 à 53**

Grandes tablées

- Les Halles à Table
- Graaand Banquet
- Iconic Brunch 1920

... toutes les expériences **p. 54 à 57**

Dégustations

- Atelier Accords Champagnes & Fromages
- Caviar & Champagne : l'Art des Accords
- Cocktails, Piment & Champagne
- Le Goût des Fleurs
- Lehmann Experience

... et toutes les dégustations **p. 58 à 69**

Ateliers culinaires & Cie

- Atelier Kimchi & Immersion culinaire coréenne
- Atelier Pâtisserie Douceur Sucrée
- Les 4 Saisons : Voyage Gastro-Cœnologique
- Initiation au Latte Art

... et tous les ateliers **p. 70 à 75**

Expériences insolites

- Créez votre tablier de chef !
- L'Expérience Sabrage
- Escape Game Gourmand
- Yoga Bière

... et toutes les expériences **p. 76 à 79**

À découvrir aussi

- « Et soudain le Champagne »
- Le Goût fait son cinéma
- Les Découvertes Ruinart
- Quand l'art se met à table !
- Visite animée de La Belle Enchantée

... et tous les rendez-vous **p. 80 à 85**

Infos pratiques

- Réservation, accès, mobilité

..... **p. 86**

LE PROGRAMME PAR JOUR

Un repère rapide pour construire votre parcours. Les détails de chaque expérience figurent dans les pages thématiques du programme.

- Ateliers
- Grandes tablées
- Marchés
- Rencontres
- Dégustations
- Expériences insolites
- Démonstrations
- Tables d'exception
- Découvertes

RENDEZ-VOUS PROPOSÉS PLUSIEURS JOURS

18 & 19 sept. dès 10h	
Braderie Gourmande	Gratuit
19 & 20 sept. dès 10h	
Champagne Rosé et chocolats d'exception	€
18, 19 & 20 sept. dès 10h	
Intime Dégustation : Champagne & Harmonie	€
19 & 20 sept. dès 10h	
Le Bar à Champagne	
19 & 20 sept. dès 10h	
Marché des Producteurs du Domaine Les Crayères	Gratuit
18, 19 & 20 sept. dès 10h	
Masterclass Découverte Champagne & Truffes	€
18, 19 & 20 sept. 10h30 & 17h	
Apéritif à la mode des années folles	€
18, 19 & 20 sept. 10h30 & 18h30	
Les 4 Saisons : Voyage Gastro-Cœnologique	€€€
18, 19 & 20 sept. 10h45	
Atelier Mixologie Verjus, Dégustation Champagnes & Fromages	€€€
18 & 19 sept. dès 11h	
Gilles Landragin & Champagne Bonnaire par Le Continental	€
19 & 20 sept. 11h	
Huitres & Champagne	€
19 & 20 sept. 12h & 18h30	
Bulles & Bordeaux : La rencontre des terroirs	€€€€
18, 19 & 20 sept. 12h & 18h30	
La Table Éphémère de La Caserne Chanzy : un balcon sur Notre-Dame	€€€€€
18 & 19 sept. 12h30 & 18h30	
La Table de la Maison Krug	€€€€€
18 & 19 sept. 18h	
Fromages et Champagne	€
18 & 19 sept. 19h	
Goûtez la Gastronomie Autrement au Champagne	€€€
18, 19 & 20 sept. 19h	
Le Banquet du Carmel	€€€€€

18 & 19 sept. 19h	
Les Découvertes Ruinart	€€
19 & 20 sept.	
Cocktail & Tapas : les secrets du bar du Pop	€
19 & 20 sept.	
Créer votre tablier de chef !	€
19 & 20 sept.	
Découverte Accords Cookies & Champagne	€
18 & 20 sept.	
Dégustation de Champagne	€
18 & 19 sept.	
Initiation au Latte Art	€
19 & 20 sept.	
Journées Européennes du Patrimoine	Gratuit
18, 19 & 20 sept.	
Le Goût fait son cinéma	€
18, 19 & 20 sept.	
Le marché viticole	Gratuit
18, 19 & 20 sept.	
Lehmann Experience	€€€
18 & 19 sept.	
Les Marchés du Boulingrin	Gratuit
18, 19 & 20 sept.	
Les cépages en Champagne	Gratuit
18, 19 & 20 sept.	
L'art des accords	€€€
18, 19 & 20 sept.	
L'expérience sabrage	€
18, 19 & 20 sept.	
Millésime et Fromages	€

VENDREDI 18 SEPTEMBRE

MATIN	
10h, 14h & 16h	
Atelier Accords Champagnes & Fromages	€€
MIDI & DÉBUT D'APRÈS-MIDI	
12h	
La Tavola Italiana	€€
12h30	
L'Œuf Mayonnaise s'invite chez Charles Heidsieck	€€

■ APRÈS-MIDI

dès 15h30

Cocktails, Piment & Champagne.....€

17h

**Accords Mets & Champagnes
aux Trésors de Champagne..... €€€**

17h

**Bulles de Pommes – Dégustation
de cidres champenois..... €**

dès 17h

**Dans Les Couloirs d'une Grande
Cuisine – Immersion VR..... €**

17h

**D'un rêve d'enfant à l'Élysée :
trajectoire d'une vie au service
de la gastronomie..... Gratuit**

■ SOIRÉE

18h

**Convivialité & Terroir | Les planches
de producteurs à partager €**

18h

Yoga Bière..... €

18h45

**Bastien Meulot, Champion de France junior
du dessert 2026..... Gratuit**

19h15

Accords Mets et Champagnes..... Gratuit

19h45

**Maxime De Luca, Chef
Atelier De Luca..... Gratuit**

20h

**Les Relais du Goût jouent avec le feu :
tout savoir sur le piment..... Gratuit**

20h

Secret Table..... €€€€

19h

Soirée Huîtres & Champagne €

SAMEDI 19 SEPTEMBRE

■ MATIN

dès 9h30

**Visite animée
de La Belle Enchantée Gratuit**

10h

Atelier Pâtisserie Douceur Sucrée..... €€

10h

Le Nutri-Score, on en parle Gratuit

10h

**Le Village de la Gastronomie Durable
Les associations engagées pour une
alimentation locale et responsable Gratuit**

dès 10h

**« Et soudain le Champagne »
à la Villa Douce..... Gratuit**

10h15

**Benjamin Gilles, Chef
Couvert de Vignes..... Gratuit**

10h15, 13h30 & 15h

**Plantes aromatiques et sauvages
comestibles..... Gratuit**

10h30

**À table avec... Arnaud Lallement
et Emmanuelle Jary..... Gratuit**

10h30

**Visite et masterclass « mets
& champagne » par Champagne Abelé 1757
x La Briqueterie..... €€€**

10h30

Les Halles à Table Gratuit

10h45 & 15h30

Atelier cuisine participative..... Gratuit

11h & 14h

Atelier de cuisine pour enfants €

11h

**Quentin Weibel, Chef pâtissier
Le Millénaire* Gratuit**

11h

Voyage autour du caviar Gratuit

11h

**Bulles autrement : Dégustation
d'effervescents sans alcool €**

11h15

**La Côte des Blancs : expérimentez
l'éclat de la craie au cœur
des Champagnes..... Gratuit**

11h30, 11h50 & 12h10

**Dans la peau d'un.e agriculteur.rice
marnais.e : du champ à l'assiette..... Gratuit**

11h30

**Le Club de la Presse Reims présente : Qui
définit le (bon) goût ?..... Gratuit**

dès 11h30

Le croque-monsieur de Reims €

11h50

**Massimiliano Sena, Chef
La Table de Courcelles*
Château de Courcelles..... Gratuit**

■ MIDI & DÉBUT D'APRÈS-MIDI

12h

**En tête à tête avec Dimitri Veith*
et Champagne Bollinger €€€€**

12h30

**L'Art de la table – Quand le geste
sublime le goût..... Gratuit**

12h40

**Yoann Normand, Champion
de France du Dessert 2019,
Pâtisserie Yoann Normand..... Gratuit**

13h
Le gaspillage alimentaire Gratuit
 13h
Sport et alimentation, pourquoi c'est important ? Gratuit
 dès 13h30
Dégustation d'une création pâtissière Fossier Gratuit
 ■ **APRÈS-MIDI**
 14h, 15h & 16h
Atelier de peinture sur céramique €
 14h
Dégustation à l'Aveugle €
 14h
Histoires de cuisine, cuisine d'histoires Gratuit
 14h
La pizza 4 saisons Gratuit
 14h
Les Coulisses du Champagne Gratuit
 14h
Les légumineuses de Champagne Gratuit
 14h15
La Montagne de Reims : explorez les courbes d'un vignoble riche en nuances Gratuit
 14h30
Indra Carrillo Perea, Chef La Condesa Gratuit
 15h
À propos, c'est où la Champagne ? Gratuit
 15h
Instants Pétillants Gratuit
 15h
Les terres, les femmes et les hommes qui nous nourrissent Gratuit
 15h
Sept Bulles – Exploration des cépages de Champagne €€
 15h30
Yurika Kitano, Cheffe – Epopée Gratuit
 15h30
Débat mouvant sur la justice agro-alimentaire Gratuit
 15h30
Découvrez l'un des secrets les mieux gardés de la Champagne €€
 15h45
La Vallée de la Marne : ressentez le vignoble au plus grand nombre de villages Gratuit
 16h
Le goût de la Champagne Gratuit

16h30
Stanislas Lepoutre, Chef pâtissier La Grande Georgette Gratuit
 16h45
Viens créer ton paysage de Champagne ! Gratuit
 17h
Créer l'exception, préserver le vivant : le nouveau manifeste de la table Gratuit
 17h30
Accords Chocolat & Vin €
 17h30
Pascal Lombard, Chef Le 1862*, Les Glycines Gratuit
 17h45
Viens créer ton paysage de Champagne ! Gratuit

■ **SOIRÉE**
 18h
Caviar & Champagne : l'Art des accords €€
 18h
La mise en scène du goût : comment l'expérience se construit au-delà de l'assiette ? Gratuit
 dès 18h
Le Pique-nique gastronomique €
 18h15
Quand le paysage raconte le champagne Gratuit
 18h30
Aurélié Gérard, pâtissière, La Principauté – Plaisirs sucrés, candidate Le Meilleur Pâtissier (M6) 2024 Gratuit
 18h30
Les accords du N°3 par Champagne Thiénot €€€€
 19h
Le Geste et la Lame : secrets d'affûtage et haute coutellerie Gratuit
 dès 19h
Soirée Guinguette au Square €
 19h15
Accords mets & ratafia Gratuit

■ **EN CONTINU**
Escape Game Gourmand Gratuit

DIMANCHE 20 SEPTEMBRE

■ **MATIN**
 dès 10h
Marché des artisans d'art Gratuit

dès 10h

Quand l'art se met à table ! Gratuit

10h15

Romain Spire – Artisan-charcutier,

Les Délices du Renard Gratuit

10h45

**Le Chardonnay dans tous ses états,
en anglais uniquement.....** Gratuit

11h & 13h

Brunch aux Trésors de Champagne €

11h

Dégustation et initiation à la verrerie..... €

11h, 15h & 17h

Le Goût des Fleurs..... €

11h

Le Sacre du Pâté en Croûte

Grand Prix de Reims Gratuit

11h

Rosalie Boucher, Cheffe pâtissière

Le Parc, Domaine Les Crayères** Gratuit

11h30

Iconic Brunch 1920 €

11h30

Masterclass accord

Champagne/Fromages..... Gratuit

dès 11h30

Le Pâté en Croûte dominical €

11h45

**All you need to know about Champagne on
the World Heritage list.....** Gratuit

■ MIDI & DÉBUT D'APRÈS-MIDI

12h

**Déjeuner complice avec Jérôme Jaegle*
et Champagne Bollinger** €€€€

12h30

GRAAAND BANQUET €

12h30

Le Banquet par Le Clos..... €€

13h

**Émilie et Thomas Roussey, Chefs – Émilie et
Thomas*, Moulin de Cambelong.....** Gratuit

13h45

**Comment concilier durabilité,
plaisir et alimentation pour tous ?** Gratuit

13h50

Dimitri Veith, Chef

Mon Oncle* (Oslo)..... Gratuit

■ APRÈS-MIDI

14h

Atelier Tarte au Citron & Presse-Citron €

14h

**Viens construire le paysage
du champagne** Gratuit

14h40

**Ronan Kervarrec, Chef – La Table
de Ronan**, Maison Kervarrec.....** Gratuit

14h45

**Champagne & Gastronomie :
l'art de l'accord parfait** Gratuit

15h

**Dégustation au féminin : le goût du vin
en Champagne au Moyen Âge.....** Gratuit

15h30

Philippe Mille, Chef – Arbane** Gratuit

15h45

**La métamorphose du vivant : quand
le vin dialogue avec nos sens** Gratuit

16h

**Mais qui donc a inventé
le champagne ?** Gratuit

16h15

Vincent Dallet, Chef pâtissier

Maison Dallet Gratuit

16h30

Atelier Mixologie..... Gratuit

16h45

**L'art d'accueillir, vision
d'excellence** Gratuit

17h

Atelier Kimchi & Immersion

Culinaire Coréenne €

■ SOIRÉE

19h

Racine x Champagne**

Chartogne-Taillet..... €€€€

19h30

**En tête à tête avec Massimiliano Sena et
Champagne Bollinger** €€€€

Repère de lecture : les horaires et tarifs sont volontairement synthétisés ici. Reportez-vous aux fiches détaillées pour les conditions d'accès, réservations, adresses et éventuelles séances supplémentaires.

Le goût de faire mieux

Des actions concrètes pour réduire les impacts.

Les Relais du Goût s'engagent à limiter leur impact environnemental et à associer partenaires et visiteurs dans cette démarche. Tri des déchets et biodéchets, collecte des mégots, récupération des bouchons, muselets et capsules avec PSILAE by pbc, upcycling des bouteilles de Champagne, écocups et verre consigné : les actions sont concrètes.

Aux Grandes Tablées, priorité aux produits locaux et de saison, aux circuits courts et à la vaisselle réutilisable ou recyclable. Cette démarche se prolonge avec la création du Village de la Gastronomie Durable, à la Villa Douce, qui propose ateliers, rencontres et animations pour mieux comprendre les liens entre alimentation, environnement, saisonnalité et modes de consommation.



Le festival est écolabellisé (niveau 3 sur 3) par le réseau Eco-Manifestations Grand Est.



Au cœur du Village des Relais du Goût, la librairie gourmande AMORY vous accueille pour rencontrer chefs, conférenciers et intervenants à l'occasion de séances de dédicaces.



Le Village prolonge la soirée en musique avec deux rendez-vous :

Vendredi 18 septembre – 20h30

DJ Set – **Tobby**

Samedi 19 septembre – 19h30

Live Music – **Doo Wap Rendez-Vous**





Le Village des Relais du Goût

Pendant trois jours, le Village des Relais du Goût devient le cœur vivant du festival. Au pied de la Porte de Mars, vignerons, chefs, artisans, producteurs et intervenants se retrouvent pour partager leurs savoir-faire et leurs passions.

Entre dégustations, grandes tablées, démonstrations, rencontres, conférences, ateliers et animations, chacun compose son parcours au fil de ses envies. Près de quarante vignerons venus de toute la Champagne vous invitent aussi à découvrir leurs cuvées et, nouveauté 2026, à les acheter directement sur place. Deux soirées en nocturne prolongent l'expérience jusqu'à 22h.

Vendredi 18 septembre : **16h à 22h**

Samedi 19 septembre : **10h à 22h**

Dimanche 20 septembre : **10h à 18h**

Entrée libre

Le village des Relais du Goût

Esplanade Porte de Mars

Place de la République, 51100 Reims



Le marché viticole

LES VIGNERONS PARTICIPANTS

Partez à la rencontre de près de quarante vignerons issus de toute l'AOC Champagne et découvrez toute la diversité du vignoble champenois. De stand en stand, échangez autour des terroirs, des cépages et des savoir-faire, dégustez leurs champagnes et achetez directement les cuvées qui vous ont séduits.

Kit de dégustation : 15 € TTC

inclus : un verre de dégustation
et 5 dégustations pédagogiques (4 cl).
5 dégustations (4 cl) supp. : 10 € TTC
(réservé aux personnes majeures)

Verre de dégustation : 2 € (champagne en supp.)

CÔTE DES BAR

Romain Billette Champagne

Urville

Champagne Montaudon

Reims

CÔTEAUX DU SÉZANNAIS ET DU PETIT MORIN

Champagne Legret & Fils
Talus-Saint-Prix

Champagne M. Marcoult
Barbonne-Fayel

Distillerie de la Forge
Barbonne-Fayel

Champagne Hubert Noiret
Villevenard



CÔTEAUX SUD D'ÉPERNAY ET CÔTE DES BLANCS

Domaine Julien Chopin
Monthelon

Champagne Sanger
Avize

Champagne Cuillier & De Sloovere
Brugny-Vaudancourt

Champagne Ellner
Épernay

Champagne Paul Goerg
Vertus Blancs-Coteaux

Champagne Dewitte-Anot
Le Mesnil-sur-Oger

Champagne Michel Gonet
Avize

Champagne Alfred Baulant
Épernay

Champagne Lombard
Épernay

CÔTEAUX VITRYATS

Champagne Bourcier & Fils
Couvrot

MONTAGNE DE REIMS

Champagne Emmanuel Cosnard Berru	
Champagne Gaston Collard Bouzy	
Champagne Brigitte Beaufort Bouzy	
Champagne Damien-Buffer Sacy	
Champagne Alfred Tritant Bouzy	
Champagne C.Lefevre Écueil	
Champagne H Billiot & Fils Ambonnay	
Champagne Gaston Revolte Avenay Val d'Or	
Champagne TH. Petit Ambonnay	
Champagne Xavier Alexandre Courmas	
Champagne Delaunois D & Fils Rilly-la-Montagne	
Champagne Patrick Soutiran Ambonnay	

VALLÉE DE LA MARNE

Champagne Patrick Boivin Épernay	
Champagne Lacroix Montigny-sous-Châtillon	
Champagne Leguillette-Romelot Charly-sur-Marne	
Champagne Pierre Laurent Saulchery	
Champagne A.D. Coutelas Dizy	
Champagne Briaux Lenique Mardeuil	
Champagne Egrot et Filles Aÿ-Champagne	
Champagne Emmanuel Boucant Bonnel	
Champagne Hamm Aÿ-Champagne	
Champagne Madame L Épernay	

MASSIF DE SAINT-THIERRY ET VALLÉE DE L'ARDE

Champagne Adrien Simon Pouillon	
------------------------------------	--

Champagne de Vignerons

Créée en 2001 par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, la marque Champagne de Vignerons rassemble près de 4 000 vignerons qui cultivent leurs propres vignes et assurent la vinification sur leur domaine ou au sein d'une union de vignerons. Elle valorise des champagnes de caractère, issus de terroirs singuliers et de savoir-faire familiaux transmis de génération en génération.



Les Grandes Tablées du Village

Au cœur du Village des Relais du Goût, prenez place autour des Grandes Tablées et retrouvez le plaisir simple de partager un repas dans l'esprit des grandes fêtes populaires. Au fil du week-end, chefs, producteurs et vignerons vous invitent à goûter, échanger et célébrer ensemble gastronomie et convivialité autour d'une même table.

Horaires des services

Déjeuner : 11h30 à 15h

Dîner : 18h à 21h30

GRANDES TABLÉES

Convivialité & Terroir, les planches de producteurs à partager

18 septembre 2026 à 18h

Tous publics | **Échanger** | € | 

Pour ouvrir le festival, les Grandes Tablées célèbrent le terroir champenois autour d'un apéritif à partager. Imaginée par Carla Bertelle et le P'tit Champ, la soirée réunit producteurs régionaux, charcuteries, fromages, tartinables et douceurs, à savourer à deux dans l'ambiance conviviale du Marché Viticole, au contact des vignerons présents.

 à partir de **25€^{TTC}**/pers.

La Cheffe : Carla Bertelle, Zeste Pâtisserie

Cheffe rémoise, Carla Bertelle défend une cuisine sincère et généreuse, attachée aux produits de saison. Elle privilégie des recettes simples qui mettent en valeur le



travail des producteurs et la qualité des ingrédients.

Avec le concours du P'tit Champ | Ferme du Bois Vérin | Ferme de Champ-sur-Barse | Payzan | Conserverie des Sacres

GRANDES TABLÉES

Le croque-monsieur de Reims

**19 septembre 2026
à partir de 11h30**

Tous publics | **Explorer** | €



À l'heure du déjeuner, découvrez le jambon de Reims dans un croque-monsieur XXL imaginé par Iris Ronzat. Servi au cœur du Village, ce grand classique revisité célèbre une spécialité rémoise dans un format généreux, convivial et préparé devant vous.

 à partir de **23€^{TTC}**/pers.

La Cheffe : Iris Ronzat, Réceptions Bertacchi

Formée en hôtellerie puis à l'Institut Paul Bocuse en innovation culinaire et leadership, Iris Ronzat évolue au sein de Réceptions Bertacchi. Responsable qualité, elle manage les équipes de cuisine et participe à la création des nouvelles cartes.



GRANDES TABLÉES

Le Pique-nique gastronomique

**19 septembre 2026
à partir de 18h**

Tous publics | **Échanger** | €

Le temps d'une soirée, Benjamin Andreux, chef du Millénaire*, réinvente le pique-nique autour d'un menu en trois expressions inspiré des produits de saison. Au cœur du Village, partagez une cuisine fraîche et précise dans une atmosphère décontractée, au plus près des vigneron.



à partir de **50€^{TTC}**/pers.



Le Chef :
Benjamin Andreux,
Le Millénaire*

Après des expériences auprès de Yannick Alléno, Stéphanie Le Quellec et Daniel Boulud, Benjamin Andreux rejoint la Champagne. Chef du Millénaire*, il développe une cuisine contemporaine inspirée des saisons, de sa Provence natale et des produits champenois.

GRANDES TABLÉES

Le Pâté en Croûte dominical

**20 septembre 2026
à partir de 11h30**

Tous publics | **Explorer** | €

Prolongez le concours du Sacre du Pâté en Croûte autour de la recette de championnat de Maxime Cresson : porc, volaille de Champagne, chorizo, pistache, foie gras et gelée au ratafia. Un déjeuner convivial qui met à l'honneur plusieurs produits de la Marne.



à partir de **35€^{TTC}**/pers.

Le Chef : Maxime Cresson,
Grand Office

Chef exécutif de Grand Office, Maxime Cresson s'est formé auprès de plusieurs Meilleurs Ouvriers de France puis au Royal Champagne. Deux participations au Championnat du Monde de Pâté en Croûte ont nourri sa maîtrise de cette spécialité.



19 septembre 2026 | 11h-12h
Sacrée tablée

La nouvelle émission portée par Christine Laprée et les animateurs d'ICI Champagne-Ardenne en direct depuis le Village des Relais du Goût : bonne humeur et gastronomie !

Les Rencontres et Conférences

Gratuit

Le goût se nourrit aussi de connaissances et de transmission. Chefs, auteurs, artisans et experts viennent partager leurs expériences, leurs convictions et les idées qui font évoluer aujourd'hui notre rapport au goût. Ils évoqueront aussi les liens qui unissent gastronomie, patrimoine, paysage et culture.

Vendredi 18 Septembre

17h : D'un rêve d'enfant à l'Élysée : trajectoire d'une vie au service de la gastronomie.

Suivez Guillaume Gomez, de l'apprentissage aux cuisines de l'Élysée puis à ses fonctions d'ambassadeur de la gastronomie française. Il partage souvenirs, défis et convictions qui ont façonné une vie consacrée à la cuisine et à sa transmission.



Avec **Guillaume Gomez**, Ambassadeur pour la gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires, ex chef de l'Élysée

20h : Les Relais du Goût jouent avec le feu : tout savoir sur le piment.

Pourquoi le piment pique-t-il ? Tous les piments brûlent-ils de la même façon ? Que mesure réellement l'échelle de Scoville ? Explorez le piment avec Stéphane Bour, entre science, goût et sensations.



Avec **Stéphane Bour**, Producteur, Inferno Peppers

Samedi 19 Septembre

10h30 : À table avec... Arnaud Lallement et Emmanuelle Jary

Entrez dans les coulisses de l'univers d'Arnaud Lallement. En tête à tête avec Emmanuelle Jary, le chef de L'Assiette Champenoise*** se raconte sans détour : parcours, produits, inspirations et vision de la cuisine d'aujourd'hui.



Avec **Emmanuelle Jary**, Critique gastronomique, auteure et productrice de contenus, C'est meilleur quand c'est bon et **Arnaud Lallement**, Chef, L'Assiette Champenoise***



11h30 : Qui définit le (bon) goût ?

Le Club de la Presse Reims Champagne s'associe au festival Les Relais du Goût pour mener une conférence dédiée à LA question... Qui définit le (bon) goût en 2026 ? Critique gastronomique, neurobiologiste et designer explorent ce qui façonne nos préférences



Avec **Gabriel Lepousez**, Neurobiologiste, Institut Pasteur, **Sylvie Amar**, Directrice de création, Agence Fooddesign, **Emmanuelle Jary**, Critique gastronomique, auteure et productrice de contenus, C'est meilleur quand c'est bon



Une proposition du Club de la Presse Reims Champagne.

12h30 : L'Art de la table Quand le geste sublime le goût.

Derrière chaque grand repas se cachent des artisans d'exception qui subliment notre façon de déguster. Pour cette table ronde, plongez dans l'univers de la matière et du savoir-faire au travers de trois regards uniques.



Avec **Jérôme Viard**, Maître-artisan Tonnelier, Tonnellerie de Champagne-Ardenne, **Lauriane Payer**, Céramiste, Studio Atome, **Benoît Vauthier** et **Manu Lerendu**, Ébénistes-sculpteurs, Ben&Manu



14h : Histoires de cuisine, cuisine d'histoires.

Avec **Sonia Ezgulian**, explorez ce que les recettes transmettent au-delà des ingrédients : gestes, souvenirs, intuitions et histoires familiales. Une rencontre sensible pour réveiller votre mémoire culinaire et regarder autrement les plats qui accompagnent nos vies.



Avec **Sonia Ezgulian**, Journaliste, Autrice, consultante

15h : À propos, c'est où la Champagne ?

Remontez le fil de l'histoire avec **Patrick Demouy** et découvrez comment les frontières de la Champagne ont évolué depuis l'époque romaine. Cartes à l'appui, vous comprendrez ce qui fonde, au-delà des siècles, une identité champenoise toujours vivante.



Avec **Patrick Demouy**, Historien, Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne (UNESCO)

16h : Le goût de la Champagne.

Qu'est-ce qui définit l'âme gustative et culturelle de la Champagne ? Du terroir local au rayonnement international, découvrez comment l'histoire, la vigne et la table s'unissent pour façonner ce goût universellement célébré.



Avec **Vitalie Taittinger**, Présidente, Champagne Taittinger,



Dimitri Veith, Chef, Mon Oncle*,



Philippe Mille, Chef, Arbane**

17h : Créer l'exception, préserver le vivant : le nouveau manifeste de la table.

Comment conjuguer exigence gastronomique et respect du vivant ? Échangez avec des professionnels de la cuisine, du vin et de la salle autour d'une nouvelle idée de l'excellence, attentive aux ressources, aux équipes et aux équilibres du territoire.



Avec **Thibaut Weisberg**, Responsable du Développement Gastronomie & Bar, Ruinart,



Valentin Gallais, Chef Sommelier, Arbane** et **Émilie et Thomas**



Roussey, Chefs, Émilie et Thomas* - Moulin de Cambelong



Modération : **Adrien Henriet**, Fondateur d'On mange quoi ?

18h : La mise en scène du goût : comment l'expérience se construit au-delà de l'assiette ?

Découvrez tout ce qui façonne une expérience au-delà de l'assiette : décor, lumière, objets, gestes et récit. Trois professionnels croisent leurs regards pour comprendre comment design, artisanat, sommellerie et mise en scène influencent notre perception du goût.



Avec **Adrien Juif**, Journaliste,

Adrien Food In Paris,



Geoffrey Martin, Ebéniste -

Dirigeant, L'Artelier



et **Maria Lemaire**, Sommelière -

Association des sommeliers de

Champagne, Caviste, Le Labyrinthe

18h15 : Quand le paysage raconte le champagne.

Un beau paysage n'est pas qu'un beau panorama à regarder. En vous promenant avec **Hervé Le Roy** sur les coteaux viticoles de Champagne photographiés par **Michel Jolyot**, vous allez découvrir leur organisation et leur rôle dans la naissance d'un vin unique au monde.



Avec **Hervé Le Roy**, Paysagiste-

concepteur, Mission Coteaux,

Maisons et Caves de Champagne

(UNESCO).

19h : Le Geste et la Lame : secrets d'affûtage et haute coutellerie.

Derrière chaque grand plat se cache un geste parfait, et derrière chaque geste parfait se trouve une lame d'exception. Pour cette conférence, deux experts passionnés se réunissent pour vous dévoiler les secrets de l'outil indispensable de la cuisine : le couteau.



Avec **Fabien Bourly**, Coutelier

forgeron, La Coutellerie Cham-



penoise et **Flavien Walterscheid**,

Affûteur professionnel, Affûteur

Japonais Parisien

Dimanche 20 Septembre

11h45 : All you need to know about Champagne on the World Heritage list.*

Découvrez pourquoi les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne sont inscrits au patrimoine mondial. Avec **Monique McColl**, vous comprendrez l'histoire de cette reconnaissance UNESCO, sa logique et les responsabilités qu'elle engage pour la Champagne.

 Conférence en anglais.



Avec **Monique McColl**, Membre

du Conseil Scientifique, Mission

Coteaux, Maisons et Caves

de Champagne (UNESCO)

* Tout ce qu'il faut savoir sur la Champagne inscrite au patrimoine mondial.

13h45 : Comment concilier durabilité, plaisir et alimentation pour tous ?

Comment faire évoluer nos habitudes alimentaires sans renoncer au plaisir ? Cette rencontre explore des pistes concrètes pour mieux manger, maintenir le savoir-faire et réduire l'impact de notre alimentation sur l'environnement.



Avec **Harmonie Barthélémy**,

Présidente de La Brigade Étudiante,



Célia Tunc, Secrétaire générale

du Collège Culinaire de France



et **Eva Genel**, co-fondatrice

de Food Index for Good.



Modération : **Adrien Henriot**,

Fondateur d'On mange quoi ?

14h45 : Champagne & Gastronomie : l'art de l'accord parfait.

Entrez dans l'art délicat des accords avec Séverine Frerson et Christophe Raoux. Ensemble, la cheffe de caves de Perrier-Jouët et le chef du Royal* dévoilent comment textures, arômes, fraîcheur et intensité construisent le dialogue entre champagne et cuisine.



Avec **Séverine Frerson**, Cheffe de caves, Maison Perrier-Jouët



et **Christophe Raoux**, Chef, Le Royal* - Royal Champagne Hotel & Spa

15h : Dégustation au féminin : le goût du vin en Champagne au Moyen Âge.

Remontez aux racines médiévales du goût du vin en Champagne. Avec Aurélien Nouvion, découvrez comment littérature, fête, séduction et diplomatie ont façonné les mots du vin, et la place déjà remarquable qu'y occupaient les femmes.



Avec **Aurélien Nouvion**, Docteur en histoire médiévale, Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne (UNESCO)

15h45 : La métamorphose du vivant : quand le vin dialogue avec nos sens.

Boire du vin, c'est avant tout constater la métamorphose d'êtres vivants. De la terre au raisin, du travail des levures au vieillissement en cave, le vin respire et évolue.



Avec **Ryoko Sekiguchi**, Autrice

16h : Mais qui donc a inventé le champagne ?

Le Champagne « mousseux », vin récent dans l'Histoire, a nécessité des aménagements singuliers qui ont mobilisé l'ingéniosité des vignerons et des mai-sons. Le mystère de son élaboration et de son invention participe aussi de la dimension immatérielle de l'inscription UNESCO.



Avec **Jean-Luc Barbier**, Président du Conseil Scientifique, Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne (UNESCO)

16h45 : L'art d'accueillir, vision d'excellence.

Passez de l'autre côté de la salle et découvrez les gestes qui transforment un repas en souvenir. Trois experts partagent leur vision de l'accueil, du service et des détails invisibles qui donnent toute son âme à l'expérience.



Avec **Stéphanie Gagnoux**, Présidente, Club Hôtelier Reims

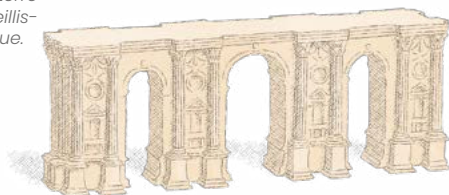


Champagne - Directrice du Radisson Hôtel Reims et du Hyatt Centric, **Jean-Charles Delvaux**,



Directeur de l'accueil public des Maisons Moët & Chandon et Mercier et **Yoann Gregory**, Meilleur Ouvrier de France 2023, Groupe FOGO & Episodes

GRATUIT



Les Démonstrations

Entrée libre

Observer un chef à l'œuvre, découvrir les coulisses d'une recette ou échanger avec des professionnels passionnés : les démonstrations mettent en lumière les gestes, les techniques et la créativité qui se cachent derrière les grandes réalisations culinaires.

Vendredi 18 Septembre

18h45



Bastien Meulot

Champion de France junior du dessert 2026

19h45



Maxime De Luca

Chef - Atelier de Luca

Samedi 19 Septembre

10h15



Benjamin Gilles

Chef - Couvert de Vignes

11h



Quentin Weibel

Chef pâtissier
Le Millénaire*

11h50



Massimiliano Sena, Chef
La Table de Courcelles*,
Château de Courcelles

12h40



Yoann Normand

Champion de France du Dessert 2019



14h30



Indra Carrillo Perea

Chef - La Condesa

15h30



Yurika Kitano

Cheffe - Epopée

16h30



Stanislas Lepoutre

Chef pâtissier
La Grande Georgette*

17h30



Pascal Lombard

Chef - Le 1862*,
Les Glycines

18h30



Aurélie Gérard

La Principauté - Plaisirs
sucrés, candidate Le Meil-
leur Pâtissier (M6) 2024

Dimanche 20 Septembre

10h15



Romain Spire

Les Délices du Renard

11h



Rosalie Boucher

Cheffe pâtissière
Le Parc**, Domaine
Les Crayères

13h



Émilie et Thomas Roussey

Chefs - Émilie et Thomas*,
Moulin de Cambelong

13h50



Dimitri Veith

Chef - Mon Oncle* (Oslo)

14h40



Ronan Kervarrec

Chef - La Table de Ronan**,
Maison Kervarrec
et Maison Henri Giraud⁽¹⁾

15h30



Philippe Mille

Chef - Arbane**⁽¹⁾

16h15



Vincent Dallet

Chef pâtissier
Maison Dallet

(1) Avec l'aimable participation de Vincent Ferniot,
journaliste gastronomique

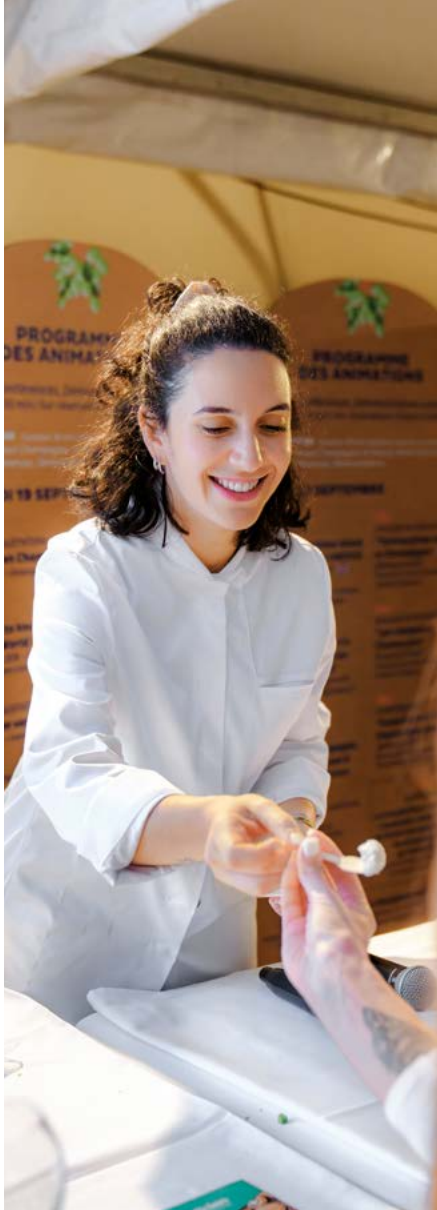
Avec le soutien de



cuisinimum



ILVE
Live, Cook, Love





Les Ateliers de dégustation

Gratuit sur réservation

Cépages, terroirs, accords gourmands et spécialités champenoises se dévoilent au fil d'ateliers accessibles aux curieux comme aux amateurs éclairés.

Vendredi 18 Septembre

18h15 : Les cépages en Champagne.⁽¹⁾
19h15 : Accords Mets et Champagnes.
Avec le Macaron Bleu.⁽¹⁾

Samedi 19 Septembre

11h15 : La Côte des Blancs : expérimentez l'éclat de la craie au cœur des Champagnes.⁽³⁾
14h15 : La Montagne de Reims : explorez les courbes d'un vignoble riche en nuances.⁽³⁾
15h45 : La Vallée de la Marne : ressentez le vignoble au plus grand nombre de villages.⁽³⁾
17h15 : Les cépages en Champagne.⁽¹⁾
19h15 : Accords mets & ratafia. Avec la Distillerie Goyard et Le Macaron Bleu.⁽¹⁾

Dimanche 20 Septembre

10h45 : Le Chardonnay dans tous ses états - En anglais uniquement.⁽¹⁾
11h30 : Masterclass accord Champagne et Fromages.⁽²⁾
12h45 : Les cépages en Champagne.⁽¹⁾
16h30 : Atelier Mixologie.⁽²⁾

Ateliers proposés par

(1) L'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne,
(2) les élèves du Lycée Gustave Eiffel et (3) le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, à travers sa marque Champagne de Vignerons, et animé par Geoffrey Orban, expert en Champagne.





Ateliers jeune public

Enfants | **Participer** | Gratuit
sur réservation

Au Village des Relais du Goût, la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne propose aux plus jeunes des ateliers ludiques pour découvrir autrement les paysages, les savoir-faire et le patrimoine champenois.

**19 septembre 2026
à 16h45 et 17h45**

Viens créer ton paysage de Champagne !

Vos enfants créent leur propre paysage de Champagne en relief. Guidés par les médiateurs bénévoles de la Mission UNESCO, ils utilisent collages, couleurs et matériaux inspirés de la nature avant de repartir avec leur création.

20 septembre 2026 à 14h

Viens construire le paysage du champagne

Les enfants dès 7 ans construisent une grande maquette en relief des coteaux de Champagne. Guidés par les médiateurs de la Mission UNESCO, ils découvrent comment reliefs, villages, maisons et caves composent ce paysage culturel.



*Avec les médiateurs
bénévoles de la Mission
Coteaux, Maisons et
Caves de Champagne –
Patrimoine mondial*





LE SACRE DU PÂTE EN CROÛTE GRAND PRIX DE REIMS

1^{re} ÉDITION

20 septembre 2026 à 11h

Tous publics | **Expérimenter** | Gratuit

Le pâté en croûte s'offre son propre championnat au cœur des Relais du Goût. Tout au long de la matinée, découvrez les créations des candidats, observez le jury à l'œuvre et suivez les différentes étapes du concours. Artisans, charcutiers, traiteurs, restaurateurs, boulangers, pâtisseries et jeunes talents rivalisent de précision et de créativité autour de cette grande spécialité française, avec un produit champardennais imposé. Après la délibération, place à la dégustation : goûtez les créations finalistes et votez pour votre préférée afin de décerner le Prix du Public.

Dimanche 20 septembre

11h à 12h30 : Présentation des candidats, dégustation du jury, dégustation et vote du public
12h30 : Proclamation des résultats



Le Jury :

Vincent Ferniot, journaliste gastronomique

Christophe Raoux, Chef, Le Royal* Royal Champagne Hotel & Spa

Emeline Aubry, artisane charcutière, Prix de la confrérie et prix Richelieu du Championnat du Monde du Pâté en Croûte 2025

Frédéric Le Guen-Geffroy, artisan charcutier, Champion du monde du Pâté en Croûte 2023

Julien Guénée, Chef de l'Automobile Club de France, Champion de la Coupe du Monde des traiteurs (International Catering Cup) 2025

Julien Perret, créateur du compte @pate_croute_france

Romain Spire, artisan-charcutier, Les Délices du Renard

Entrée libre

Village des Relais du Goût

20 septembre 2026 | 11h-12h
Le magazine du Champagne

Christine Laprée et Jean-Baptiste Duteurtre proposeront des incursions pâté en croûte au sein du magazine hebdomadaire d'ICI Champagne-Ardenne consacrée à l'actualité vitivinicole champenoise...





Marchés

Au cœur de Reims, les marchés des Relais du Goût invitent à la rencontre de celles et ceux qui font vivre les terroirs et les savoir-faire. Producteurs, artisans, vignerons, commerçants et créateurs d'art partagent leur passion à travers des rendez-vous conviviaux où l'on flâne, déguste, échange et découvre. Des Halles du Boulingrin au Domaine Les Crayères, en passant par le Village des Relais du Goût, ces marchés célèbrent la richesse gastronomique et artisanale de la Champagne dans une ambiance chaleureuse et festive.

Le village de la gastronomie durable

Les associations engagées pour une alimentation locale et responsable

Avec la Ville de Reims

**19 septembre 2026
de 10h à 17h**

Au Village de la gastronomie durable, découvrez une alimentation locale, responsable et à faible impact environnemental. 24 associations et partenaires locaux, des animations et des dégustations vous permettent de découvrir des gestes et des solutions concrètes pour faire le lien entre alimentation, santé, saisonnalité et environnement.

Entrée libre

Villa Douce

9 Bd de la Paix, 51100 Reims

Les associations et organisations présentes : Accustica, Association des Maisons de quartier, Bio en Grand Est, CIVAM de l'Oasis, Consommation Logement Cadre de Vie (CLCV), PSILAE by pbc, Fairéco, La Ferme Rémoise, La Table Lutonaise, L'École des jardiniers, Les Bons Restes, Les Petits Débrouillards, Maison de la Nature de Boulton-aux-Bois, Maison de la Nutrition en Grand Est (MANGE), Maison Habitat, Méditerranée, Que Choisir Ensemble et Terre de Liens.

Avec le concours de : Ville de Reims | Grand Reims | Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims | Reims Tourisme & Congrès | CROUS de Reims | Caisse des écoles de la Ville de Reims | CCAS de la Ville de Reims | Direction régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt | Lycée agricole La Salle de Thillois



VILLAGE GASTRONOMIE DURABLE

Les rencontres

Tous publics | **Comprendre** | **Gratuit**
sur réservation

10h : Le Nutri-Score, on en parle

Décryptez le Nutri-Score avec Que Choisir Ensemble. À partir de produits concrets, comparez les lettres, repérez les labels et testez l'application Quel produit pour mieux comprendre ce que ces outils disent – ou ne disent pas – de vos achats.

Avec Que Choisir Ensemble

15h : Les terres, les femmes et les hommes qui nous nourrissent

En 30 minutes, questionnez-vous sur les productions agricoles et les métiers qui nous nourrissent. Avec La Ferme Rémoise et Terre de Liens Champagne-Ardenne, reliez alimentation, agriculture et territoire à travers une animation courte, ludique et participative.

Avec La Ferme Rémoise et Terre de Liens Champagne-Ardenne

15h30 : Débat mouvant sur la justice agro-alimentaire

Prenez position dans un débat mouvant consacré à la justice agro-alimentaire. À partir du rapport « L'injuste prix de notre alimentation », confrontez vos points de vue et imaginez collectivement les contours d'un système alimentaire plus juste.

Avec Méditerranée

Les ateliers

Gratuit sur réservation

10h15, 13h30 & 15h : Plantes aromatiques et sauvages comestibles

Tous publics | **Explorer** | **Gratuit**

L'École des jardiniers vous invite à découvrir les plantes aromatiques et sauvages comestibles lors d'un atelier ludique et accessible. Découvrez les différentes plantes sauvages comestibles, avec un focus particulier sur l'ortie, cette plante si familière qui nous réserve quelques surprises !

Avec l'École des Jardiniers

10h45 & 15h30 : Atelier cuisine participative

Tous publics | **Participer** | **Gratuit**

Réalisez une ou deux recettes faciles et gourmandes avec Les Bons Restes, lors de cet atelier participatif en petit groupe. Découvrez les atouts d'une cuisine plus végétale et quelques astuces simples à reproduire au quotidien. Après la préparation, place à la dégustation des plats réalisés, à partager tous ensemble.

Avec Les Bons Restes

11h30, 11h50 & 12h10 : Dans la peau d'un.e agriculteur.rice marnais.e : du champ à l'assiette

À partir de 12 ans | **Expérimenter** | **Gratuit**

Mettez-vous dans la peau d'un agriculteur marnais grâce à un jeu inspiré du jeu de l'oie. À chaque étape, vos choix influencent votre parcours et vous permettent de découvrir concrètement le quotidien d'une exploitation agricole en filières longues.

Avec CIVAM de l'Oasis

13h : Le gaspillage alimentaire

Tous publics | **Comprendre** | **Gratuit**

Explorez le gaspillage alimentaire à travers une animation ludique accessible dès 6 ans. En une heure, petits et grands questionnent leurs habitudes, échangent et découvrent simplement les enjeux d'un sujet très concret du quotidien.

Avec Fairéco

13h : Sport et alimentation, pourquoi c'est important ?

Tous publics | **Comprendre** | **Gratuit**

Explorez de façon ludique le lien entre sport et alimentation. Choisissez les aliments que vous privilégieriez avant ou après l'effort, confrontez vos réponses à des exemples concrets et découvrez le rôle de la digestion, des nutriments, vitamines et minéraux.

Avec Accustica

14h : La pizza 4 saisons

En famille | **Participer** | **Gratuit**

Un atelier gratuit à vivre en famille pour explorer la saisonnalité des fruits et légumes. Avec les Petits Débrouillards, vous composez une pizza 4 saisons en questionnant les produits à choisir selon les périodes de l'année. L'expérience est adaptée aux enfants dès 6 ans.

Avec Les Petits Débrouillards

14h : Les légumineuses de Champagne

À partir de 6 ans | **Explorer** | **Gratuit**

Découvrez les lentillons de Champagne avec un producteur, puis explorez goûts, textures et usages culinaires aux côtés d'un traiteur spécialisé. Finalisez une préparation avant de la déguster dans un atelier accessible dès 6 ans.

Avec Bio en Grand Est

MARCHÉS

Marché des artisans d'art

Par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et la Ville de Reims

20 septembre 2026
à partir de 10h

Tous publics | **Explorer** | **Gratuit**

Le temps d'une journée, flânez sous les Halles du Boulingrin à la rencontre de près de cinquante artisans d'art. Céramique, verre, textile, bois dialoguent avec l'Art de la table.

Découvrez également d'autres univers, des pièces singulières et échangez avec leurs créateurs.

Entrée libre

Halles du Boulingrin
50 rue de Mars, 51100 Reims

MARCHÉS

Braderie Gourmande

Par Les Vitrines de Reims

18 & 19 septembre 2026
à partir de 10h

Tous publics | **Explorer** | **Gratuit**

La traditionnelle Braderie d'Automne des Vitrines de Reims se pare en cette rentrée des couleurs des Relais du Goût avec, au milieu des bonnes affaires, de nombreuses pauses gourmandes dans plus de 100 commerces. Un délicieux parcours dans les rues de Reims mêlant shopping et dégustation.

Centre-ville de Reims

MARCHÉS

Les Marchés du Boulingrin

18 & 19 septembre 2026

Tous publics | **Explorer** | **Gratuit**

Aux Halles du Boulingrin, parcourez un marché vivant au rythme des étals de produits de saison, spécialités locales et produits d'épicerie. Prenez le temps d'échanger avec celles et ceux qui cultivent, élèvent, transforment et partagent les saveurs du territoire.

Entrée libre

Halles du Boulingrin
50 rue de Mars, 51100 Reims

MARCHÉS

Marché des Producteurs du Domaine Les Crayères

19 & 20 septembre 2026
à partir de 10h

Tous publics | **Échanger** | **Gratuit**

Parcourez les allées du parc du Domaine Les Crayères à la rencontre d'une quarantaine de producteurs, artisans et partenaires. Produits de saison, spécialités régionales, créations artisanales et gourmandises composent ce rendez-vous ouvert à tous. Bars à champagne, restauration sur place et animations prolongent l'expérience dans une atmosphère conviviale.

Entrée libre

Domaine Les Crayères
64 boulevard Henry Vasnier, 51100 Reims







Tables d'exception

Chefs renommés, lieux habituellement fermés au public, accords mets et champagnes rares : les Tables d'Exception réunissent quelques-unes des expériences les plus exclusives du festival. Dans l'intimité d'une maison de champagne, au cœur d'un lieu patrimonial ou autour d'une table gastronomique, ces rendez-vous offrent une immersion privilégiée dans l'univers de la haute gastronomie et de l'art de recevoir à la champenoise.



TABLES D'EXCEPTION

Secret Table Par Philippe Mille**

18 septembre 2026 à 20h

Adultes | **Expérimenter** | €€€€ | 

Laissez-vous guider vers un lieu emblématique du patrimoine rémois tenu secret. Philippe Mille** y imagine un dîner exclusif où menu, accords mets-champagnes, arts de la table et scénographie dialoguent avec l'architecture et l'histoire du lieu pour créer une expérience immersive.

 **350 €^{TTC}/pers.**

Lieu révélé aux convives à la dernière minute.

Le Chef : Philippe Mille, Arbane**

Meilleur Ouvrier de France 2011, Philippe Mille est chef propriétaire d'Arbane**, à Reims. À travers son restaurant, le Trophée Mille, l'association Mille et Un ! et M Réceptions, il développe une cuisine ancrée dans le territoire, la transmission et le partage.

TABLES D'EXCEPTION

En tête à tête Avec Dimitri Veith* et Champagne Bollinger

19 septembre 2026 à 12h

Adultes | **Échanger** | €€€€ | 

Dans l'intimité d'un appartement de prestige, prenez place pour une parenthèse gourmande en comité restreint avec Dimitri Veith, chef de Mon Oncle* à Oslo. Sa cuisine franco-norvégienne mêle produits sauvages, associations inattendues et cuvées de Champagne Bollinger.

 **250 €^{TTC}/pers.**

Le Chef : Dimitri Veith, Mon Oncle*

Né à Reims en 1996 et formé à Ferrandi Paris, Dimitri Veith poursuit son parcours à La Tour d'Argent puis à Oslo. À Mon Oncle*, il compose une cuisine franco-norvégienne inspirée par les saisons, la nature et les produits sauvages.

Avec le concours de Champagne Bollinger.





TABLES D'EXCEPTION

Les accords du N°3

Par Le N°3 par Champagne
Thiénot x Benjamin Gilles

19 septembre 2026 à 18h30

Adultes | Explorer | €€€€ | 

Après une visite privée des caves du N°3, prenez place pour un dîner en trois séquences signé Benjamin Gilles. Chaque plat dialogue avec un millésime de la cuvée Immersion, pour explorer l'effet du temps, du millésime et des accords sur un même terroir.

 **269 € TTC** / pers.

Le N°3 par Champagne Thiénot
3 rue du Marc, 51100 Reims



Le Chef : Benjamin Gilles, Couvert de Vignes

*Passé par L'Assiette Champenoise***, Le Millénaire* et le Domaine Les Crayères**, Benjamin Gilles dirige depuis 2019 Couvert de Vignes à Chigny-les-Roses. Il développe une cuisine de saison attentive au produit et à la mise en valeur des producteurs locaux.*





TABLES D'EXCEPTION

Déjeuner complice Avec Jérôme Jaegle* et Champagne Bollinger

20 septembre 2026 à 12h

Adultes | **Échanger** | **€€€€** | 

Dans l'intimité d'un appartement privé, retrouvez Jérôme Jaegle, chef d'Alché-mille*, pour un déjeuner inspiré de son Alsace, de ses jardins et de ses cueillettes sauvages. Une cuisine libre et végétale, accompagnée par les cuvées de Cham-pagne Bollinger.



250 €^{TTC}/pers.

Le Chef : Jérôme Jaegle, Alché-mille*

Né à Kayserberg, Jérôme Jaegle ouvre Alché-mille en 2015. Étoilé Michelin en 2017 puis distingué d'une étoile verte en 2020, il développe une cuisine étroitement liée à ses jardins, aux cueillettes sauvages et au territoire.

Avec le concours du Collège Culinaire de France et de Champagne Bollinger.



TABLES D'EXCEPTION

Racine** x Champagne Chartogne-Taillet Par Kazuyuki Tanaka**

20 septembre 2026 à 19h

Adultes | **Échanger** | €€€€ | 

Prenez place chez Racine** pour un dîner gastronomique imaginé autour des champagnes Chartogne-Taillet. Aux côtés de Kazuyuki Tanaka et d'Alexandre Chartogne, vous découvrez un dialogue sensible entre cuisine d'auteur et cuvées de terroir.

 **420 € TTC/pers.**

Racine

6 place Godinot, 51100 Reims

Le Chef : Kazuyuki Tanaka, Racine**

Chez Racine**, à Reims, Kazuyuki Tanaka développe une cuisine d'auteur où sa culture japonaise rencontre les produits et savoir-faire français. Son approche précise et épurée accorde une attention particulière aux textures, aux équilibres et à l'expression des ingrédients.

Avec le concours de Champagne Chartogne-Taillet et en présence d'Alexandre Chartogne, vigneron.

TABLES D'EXCEPTION

En tête à tête Avec Massimiliano Sena et Champagne Bollinger

20 septembre 2026 à 19h30

Adultes | **Échanger** | €€€€ | 

Dans l'intimité d'un appartement privé, retrouvez Massimiliano Sena pour un dîner italien en comité réduit. Le chef puise dans ses racines et ses souvenirs d'enfance pour revisiter les grands classiques de la cuisine italienne, accompagnés par les cuvées de Champagne Bollinger.

 **250 € TTC/pers.**

Le Chef : Massimiliano Sena, La Table de Courcelles* - Château de Courcelles

Chef du Château de Courcelles, Massimiliano Sena développe une cuisine instinctive nourrie par ses racines italiennes et ses souvenirs d'enfance. Pour les Relais du Goût, il revisite les grands classiques italiens dans un format intime, généreux et personnel.

Avec le concours de Champagne Bollinger.







TABLES D'EXCEPTION

La table de la Maison Krug Par Champagne Krug

**18 & 19 septembre 2026
à 12h30 & 18h30**

Adultes | **Explorer** | €€€€ | 

Venez à la table de la Maison Krug, où champagne et gastronomie se rencontrent. Dans le salon historique de la Maison de Famille, la cuisine d'Arnaud Lallement dialogue avec quatre cuvées Krug autour d'un menu en cinq services.



950 €^{TTC}/pers.

Maison de Famille Krug

1 rue Coquebert, 51100 Reims



Le Chef: Arnaud Lallement, L'Assiette Champenoise***

*Chef de L'Assiette Champenoise***, Arnaud Lallement construit une cuisine centrée sur le goût, la saisonnalité et l'équilibre entre acidité et douceur. Ambassadeur de son territoire, il associe étroitement ses créations aux champagnes de la région.*

TABLES D'EXCEPTION

Goûtez la Gastronomie Autrement au Champagne Par L'Extra

18 & 19 septembre 2026 à 19h

Adultes | **Explorer** | **ccc** | 

Au Champagne par L'Extra, vous dégustez un menu gastronomique en quatre services imaginé par le chef Philippe Joly. Chaque temps du repas compose une progression autour des saveurs, du terroir et de l'accord avec le champagne. Trois cuvées de grandes maisons accompagnent cette expérience en petit comité.

 **150 €^{TTC}/pers.**

L'Extra

23 rue du Temple, 51100 Reims

Le Chef : Philippe Joly, L'Extra

Chef de L'Extra à Reims, Philippe Joly défend une cuisine sincère, créative et attentive au produit. Il porte aussi un projet de restauration inclusive, où des personnes en situation de handicap participent au fonctionnement d'une table sélectionnée au Guide Michelin.





TABLES D'EXCEPTION

La Table Éphémère de La Caserne Chanzy : un balcon sur Notre-Dame Par La Caserne Chanzy

**18, 19 & 20 septembre 2026
à 12h & 19h**

Adultes | **Échanger** | €€€€ | 

Face à Notre-Dame, une table d'hôtes exceptionnelle vous attend au cinquième étage de La Caserne Chanzy. Julien Raphanel accompagné d'un chef invité vous propose des menus inédits autour d'accords mets-champagnes sublimes par Régalia en soirée vendredi et samedi.

 **280 €^{TTC}/pers.**

La Caserne Chanzy

18 rue Tronsson Ducoudray, 51100 Reims

Le Chef : Julien Raphanel, La Grande Georgette

Après plusieurs années au Domaine Les Crayères auprès de Philippe Mille, Julien Raphanel prend en 2021 les cuisines de La Caserne Chanzy et de La Grande Georgette. Il y développe une cuisine néo-classique, locale et précise, guidée par le goût.



TABLES D'EXCEPTION

Le Banquet du Carmel Par la Chapelle du Carmel x Matthieu Audinot

**18, 19 & 20 septembre 2026
à 19h**

Adultes | **Expérimenter** | €€€€



Prenez place dans la nef de la Chapelle du Carmel pour un dîner en petit comité. Autour d'une table d'hôtes, Matthieu Audinot imagine une traversée culinaire en quatre variations, entre gestes de cuisine, accords mets et vins et découverte d'un lieu patrimonial rare.

 **207 €^{TTC}/pers.**

La Chapelle du Carmel

92 rue du Barbâtre, 51100 Reims

Le Chef : Matthieu Audinot

Originaire de Reims et issu d'une famille des métiers de bouche, Matthieu Audinot développe une cuisine contemporaine nourrie par ses expériences auprès de grands chefs et ses voyages. Curieux et créatif, il privilégie le produit, la générosité et le partage.



TABLES D'EXCEPTION

Bulles & Bordeaux : La rencontre des terroirs Par Champagne Michel Gonet

19 septembre 2026

à 12h & 18h30

et 20 septembre à 12h

Adultes | [Explorer](#) | **ccc** | 

Au sein de la résidence familiale, partagez une table d'exception autour d'un menu en quatre temps inspiré de l'histoire de vos hôtes. Vous serez guidés par un membre de la famille Gonet dans ce dialogue entre la Champagne et le Bordelais, entre récits de vinification et souvenirs gourmands.



193 €^{TTC}/pers.

Champagne Michel Gonet

Famille de vignerons depuis 1802 et huit générations, les Gonet ont construit en Champagne un savoir-faire reconnu, aujourd'hui porté par Champagne Michel Gonet. Depuis 1986, la famille cultive aussi la vigne et élabore ses vins à Bordeaux, notamment au Château Lesparre.









Grandes Tablées

Parce que la gastronomie est avant tout une histoire de partage, les Grandes Tablées célèbrent le plaisir de se retrouver autour d'un même repas.

Banquets, brunchs et repas festifs réunissent habitants, visiteurs, chefs et producteurs dans une atmosphère conviviale où la qualité des produits se mêle à la simplicité des échanges. Des rendez-vous généreux qui incarnent pleinement l'esprit des Relais du Goût.

Retrouvez toutes les Grandes Tablées du Village des Relais du Goût **p.20**

GRANDES TABLEES

L'Œuf Mayonnaise s'invite chez Charles Heidsieck

18 septembre 2026 à 12h30

Adultes | **Expérimenter** | €€ | 

Une rencontre gourmande autour d'un classique du patrimoine culinaire : l'œuf mayonnaise.

Lors de la 2^e édition régionale du Championnat de L'Œuf Mayonnaise, découvrez les créations des chefs en compétition puis prolongez l'expérience autour d'un déjeuner dans les jardins du Pavillon Charles Heidsieck entre concours, plaisir de la table et art de vivre.

 **150 €^{TTC}** pour 2 pers.

Pavillon Charles Heidsieck

1 rue de la Procession, 51100 Reims

Avec le concours de l'Association de Sauvegarde de l'Œuf Mayonnaise



GRANDES TABLEES

Les Halles à Table Par l'Association des Commerçants et Producteurs du Boulingrin

19 septembre 2026 à 10h30

Tous publics | **Explorer** | **Gratuit**

Le temps d'un brunch ou d'un déjeuner, vivez les Halles du Boulingrin comme une grande table ouverte. Circulez entre les comptoirs, faites votre sélection parmi les étals et profitez de la mezzanine et du carreau des bouchers exceptionnellement aménagés pour l'occasion.

Entrée libre consommations payantes.

Halles du Boulingrin

50 rue de Mars, 51100 Reims

GRANDES TABLEES

Soirée Guinguette au Square Par Le Square

**19 septembre 2026
à partir de 19h**

Adultes | **Échanger** | €

Le Square prend des airs de guinguette pour une soirée placée sous le signe du partage. Vous vous installez dans l'atmosphère rétro et chaleureuse du restaurant autour d'un menu convivial. Planche apéritive, moules-frites et nougat glacé aux fruits rouges composent ce rendez-vous gourmand et détendu.

 à partir de **25 €^{TTC}**/pers.

Le Square

122 rue Ponsardin, 51100 Reims

GRANDES TABLÉES

Brunch aux Trésors de Champagne

Par Trésors de Champagne

20 septembre 2026 à 11h & 13h

Adultes | **Explorer** | € | 

Chez Trésors de Champagne, prenez le temps d'un brunch gourmand autour de produits de saison et de champagnes de vignerons. Dans l'atmosphère chaleureuse du Boulingrin, les mets dialoguent avec des cuvées sélectionnées pour explorer la diversité des domaines du Club.

 **53 €^{TTC}/pers.**

Trésors de Champagne
2 rue Olivier Métra, 51100 Reims

GRANDES TABLÉES

Iconic Brunch 1920

Par Champagne Canard-Duchêne
x Tennis Club de Reims

20 septembre 2026 à 11h30

Tous publics | **Expérimenter** | € | 

Champagne Canard-Duchêne prend ses quartiers au Tennis Club de Reims pour l'Iconic Brunch 1920. Profitez d'un moment gourmand imaginé avec le duo rémois En Binôme accompagné de la cuvée Léonie Iconic. Un rendez-vous placé sous le signe du partage, avec une initiation au sabrage.

 **42 €^{TTC}/pers.**

Tennis Club de Reims
9 boulevard Pasteur, 51100 Reims

Avec le concours d'En Binôme



GRANDES TABLÉES

GRAAAND BANQUET

Par La Cartonnerie

20 septembre 2026 à 12h30

Tous publics | **Échanger** | €

Le temps d'un déjeuner exceptionnel, La Cartonnerie vous ouvre les portes de son univers. Installés en plein air autour d'un brasero, vous partagez une cuisine généreuse, locale et de saison. Dans une ambiance festive et décontractée, ce grand banquet réunit gastronomie populaire, culture et esprit de couillises.

 **36 €^{TTC}/pers.**

La Cartonnerie
84 rue du Docteur Lemoine, 51100 Reims

GRANDES TABLÉES

Le Banquet par le Clos

Par Le Clos

20 septembre 2026 à 12h30

Adultes | **Expérimenter** | €€ | 

Dans la cour du Clos, prenez place autour d'une grande table conviviale. Le chef Thierry Sidan imagine un déjeuner généreux, inspiré des festins gaulois et placé sous le signe du partage. Le repas est rythmé par un spectacle immersif autour du champagne, de la fête et de la gourmandise.

 **62 €^{TTC}/pers.**

Le Clos
25 rue du Temple, 51100 Reims

Le Chef : Thierry Sidan, Le Clos

Figure bien connue des gastronomes rémois, Thierry Sidan défend une cuisine sincère et généreuse, fondée sur le respect des produits et le plaisir de recevoir. Il cultive une table conviviale, attachée aux savoir-faire et au patrimoine gastronomique local.





Dégustations

Champagnes, produits du terroir, spécialités artisanales ou créations inattendues : les dégustations invitent à explorer les saveurs sous toutes leurs formes. Guidés par des producteurs, sommeliers, chefs ou artisans passionnés, les participants découvrent les subtilités des accords, les secrets de fabrication et la diversité des goûts qui font la richesse de la Champagne et de ses partenaires.

DÉGUSTATIONS

Atelier Accords Champagnes & Fromages Par Champagne Palmer & Co

**18 septembre 2026
à 10h, 14h & 16h**

Adultes | **Explorer** | **cc** | 

Dans la maison historique de Champagne Palmer & Co, affinez votre regard sur deux patrimoines gastronomiques français. En petit comité, découvrez le dialogue de textures et d'arômes en quatre champagnes associés à huit fromages sélectionnés avec La Cave aux Fromages.

 à partir de **96 €^{TTC}/pers.**

Champagne Palmer & Co
67 rue Jacquart, 51100 Reims

Avec le concours de La Cave aux Fromages



DÉGUSTATIONS

Cocktails, Piment & Champagne Par Le N°3 par Champagne Thiénot x Inferno Peppers

**18 septembre 2026
à partir de 15h30**

Adultes | **Expérimenter** | **c** | 

Le N°3 par Champagne Thiénot et Inferno Peppers vous proposent d'explorer le piment à travers trois cocktails au champagne aux intensités progressives. Chaque création est accompagnée d'un snacking, avec alternative végétarienne, pour jouer sur les arômes, la chaleur et les accords.

 à partir de **45 €^{TTC}/pers.**

Le N°3 par Champagne Thiénot
3 rue du Marc, 51100 Reims

Avec Stéphane Bour, Producteur, Inferno Peppers



DÉGUSTATIONS

Accords Mets & Champagnes aux Trésors de Champagne Par Trésors de Champagne

18 septembre 2026 à 17h

Adultes | **Explorer** | €€€ | 

Au cœur du Boulingrin, découvrez six champagnes de vignerons associés à des bouchées créées pour l'occasion. Guidé par les experts de Trésors de Champagne, explorez textures, arômes et équilibres pour affiner vos perceptions des accords mets et champagnes.

 **125 €^{TTC}/pers.**

Trésors de Champagne

2 rue Olivier Métra, 51100 Reims



DÉGUSTATIONS

Bulles de Pommes Dégustation de cidres champenois Par Le Labyrinthe

18 septembre 2026 à 17h

Adultes | **Explorer** | €

Au Labyrinthe, au pied de la cathédrale de Reims, vous dégustez trois cuvées artisanales de cidres champenois. Cette découverte guidée vous permet d'explorer leurs arômes, leurs textures et leurs équilibres. Un format intimiste pour porter un regard nouveau sur un patrimoine effervescent parfois méconnu.

 **29 €^{TTC}/pers.**

Le Labyrinthe

8 rue Robert de Coucy, 51100 Reims

DÉGUSTATIONS

Visite et masterclass « mets & champagne ».

Par Champagne Abelé 1757
x Hostellerie Briqueterie

19 septembre 2026 à 10h30

Adultes | Explorer | €€€ | 

La visite confidentielle des caves de Champagne Abelé 1757, ouvertes exceptionnellement pour le festival, se poursuit par une rencontre avec le Chef de Caves de la Maison, Étienne Eteneau et Nawal Rezagui, cheffe du restaurant Alcôve*. Avec eux, vous expérimenterez le dialogue entre quatre cuvées de la Maison et quatre bouchées gastronomiques.



à partir de 171 €^{TTC}/pers.

Champagne Abelé 1757

50 rue de Sillery, 51100 Reims

Avec Étienne Eteneau, Chef de Caves,
Champagne Abelé 1757



**Le Chef : Nawal Rezagui,
Alcôve* - Hostellerie Briqueterie**

Cheffe du restaurant Alcôve, Nawal Rezagui développe une cuisine précise et sensible, inspirée par les saisons et les produits du terroir. Étoilée au Guide Michelin en mars 2026, elle imagine ici des bouchées pensées pour les cuvées Abelé 1757.



DÉGUSTATIONS

Bulles autrement : Dégustation d'effervescents sans alcool

Par Le Labyrinthe

19 septembre 2026 à 11h

Tous publics | Explorer | €

Au Labyrinthe, découvrez trois effervescents sans alcool et explorez leurs profils aromatiques, leurs méthodes d'élaboration et leurs textures. Une dégustation guidée pour porter un regard neuf sur les nouvelles expressions des bulles.



30 €^{TTC}/pers.

Le Labyrinthe

8 rue Robert de Coucy, 51100 Reims

DÉGUSTATIONS

Dégustation d'une création pâtissière Fossier Par Fossier

**19 septembre 2026
à partir de 13h30**

Tous publics | **Explorer** | **Gratuit**

À la Villa Douce, goûtez une création de Pascal Ferrat associant mirabelle et Biscuit Rose de Reims. En 15 minutes, découvrez une proposition imaginée pour le festival dans le cadre Art déco de cet hôtel particulier rarement accessible.

Entrée libre

Villa Douce,
9 Bd de la Paix, 51100 Reims

Le Chef : Pascal Ferrat, Fossier

Chef pâtissier du lycée hôtelier de Reims, Pascal Ferrat transmet son savoir avec passion. Lauréat de la Finale Régionale Nord Île-de-France du Championnat de France du Dessert, il associe tradition et créativité.



DÉGUSTATIONS

Dégustation à l'Aveugle Par Trésors de Champagne

19 septembre 2026 à 14h

Adultes | **Expérimenter** | 

Chez Trésors de Champagne, mettez vos sens à l'épreuve sans étiquette ni identité de cuvée. Guidé par les experts, dégustez 3 ou 6 champagnes à l'aveugle et tentez d'en reconnaître cépages, style ou millésime. Une expérience à la fois ludique, pédagogique et sensorielle.



à partir de **53 € TTC/pers.**

Trésors de Champagne
2 rue Olivier Métra, 51100 Reims

DÉGUSTATIONS

Les Coulisses du Champagne Par Champagne Suply

19 septembre 2026 à 14h

Adultes | **Échanger** | **Gratuit** | 

Aux Jardins d'Arcadie, rencontrez Olivier Suply, vigneron à Vignay, pour comprendre les étapes qui façonnent les futures cuvées et les choix du vigneron. La rencontre se prolonge par une dégustation commentée de vin clair, base essentielle de l'assemblage.

Gratuit sur réservation.

Les Jardins d'Arcadie
34 boulevard Henry Vasnier, 51100 Reims

Avec Olivier Suply, Vigneron,
Champagne Suply

DÉGUSTATIONS

Sept Bulles Exploration des cépages de Champagne Par Le Labyrinthe

19 septembre 2026 à 15h

Adultes | **Comprendre** | €€ | 

Au Labyrinthe, vous découvrez sept cuvées choisies pour révéler la personnalité d'un cépage. Pinot Noir, Meunier, Chardonnay et cépages plus rares sont abordés au fil d'une dégustation guidée. Une expérience pédagogique et sensorielle pour approfondir votre compréhension du vignoble champenois.



90 €^{TTC}/pers.

Le Labyrinthe

8 rue Robert de Coucy, 51100 Reims

DÉGUSTATIONS

Instants Pétillants Par Champagne Suply x les Jardins d'Arcadie

19 septembre 2026 à 15h

Adultes | **Échanger** | **Gratuit** | 

Dégustez librement plusieurs cuvées de Champagne Suply et échangez directement avec les producteurs.

Dans l'atmosphère conviviale des Jardins d'Arcadie, découvrez leur histoire familiale, le terroir de Vignay et les choix qui façonnent leur style.

Entrée libre

Les Jardins d'Arcadie, 34 boulevard Henry Vasnier, 51100 Reims

Avec le concours de Les Jardins d'Arcadie



DÉGUSTATIONS

Découvrez l'un des secrets les mieux gardés de la Champagne Par Champagne Abelé 1757

19 septembre 2026 à 15h30

Adultes | **Comprendre** | €€ | 

Poussez les portes des caves historiques de Champagne Abelé 1757, ouvertes exceptionnellement pour les Relais du Goût. Après une découverte de l'histoire et des savoir-faire de la Maison, dégustez trois champagnes emblématiques pour en saisir le style et l'identité.



68 €^{TTC}/pers.

Champagne Abelé 1757

50 rue de Sillery, 51100 Reims

DÉGUSTATIONS

Caviar & Champagne : l'Art des accords Par Caviar des Sacres

19 septembre 2026 à 18h

Adultes | **Explorer** | €€ | 

Aux Jardins d'Arcadie, explorez l'univers du caviar avec les fondateurs de Caviar des Sacres. Quatre caviars de Russie, de Chine et d'Iran sont associés à quatre champagnes pour comparer textures, grains et nuances aromatiques.

 **83 €TTC/pers.**

Les Jardins d'Arcadie

34 boulevard Henry Vasnier, 51100 Reims

Avec le concours des Jardins d'Arcadie

DÉGUSTATIONS

Dégustation et initiation à la verrerie Par Maison Suzette

20 septembre 2026 à 11h

Adultes | **Expérimenter** | € | 

Dégustez trois champagnes de vignerons sélectionnés par Maison Suzette. Guidé par un sommelier et une scénographe, découvrez l'influence de la verrerie sur l'expression des arômes, des bulles et des sensations. Des bouchées accompagnent également ce moment autour du champagne et de l'art de la table.

 **48 €TTC/pers.**

Maison Suzette

31 rue de Tambour, 51100 Reims

Avec Louis Ganassali, sommelier, et Victoire Pouvesle, scénographe

DÉGUSTATIONS

Le Goût des Fleurs Par Champagne Jacquart x Lampyre

**20 septembre 2026 à 11h, 15h
et 17h**

Adultes | **Expérimenter** | € | 

Dans les salons de Champagne Jacquart, vivez une expérience sensorielle guidée par le parfumeur-créditeur Lampyre. Cinq fleurs dévoilent tour à tour leurs saveurs et leurs expressions aromatiques. L'atelier se prolonge autour d'un cocktail au champagne imaginé en écho aux notes florales.

 **52 €TTC/pers.**

Champagne Jacquart Hôtel de Brimont

34 boulevard Lundy, 51100 Reims

Avec Lord Grégory Piau De Glencoe, parfumeur-créditeur pour Lampyre



DÉGUSTATIONS

Gilles Landragin & Champagne Bonnaire Par Le Continental

18 & 19 septembre 2026
à partir de 11h

Adultes | **Explorer** | € | 

Au Continental, découvrez trois cuvées de Champagne Bonnaire associées à des bouchées imaginées par le chef Gilles Landragin. Une dégustation conviviale pour explorer les accords entre champagne et gastronomie au cœur de Reims.

 à partir de **14 €^{ttc}/pers.**

Le Continental

93 place Drouet d'Erlon, 51100 Reims



Le Chef : Gilles Landragin, Le Continental

Chef du Continental à Reims depuis huit ans, Gilles Landragin développe une gastronomie vivante, fondée sur les produits frais, locaux et de saison. Son parcours, notamment à La Réunion, nourrit une cuisine ouverte aux influences créoles et asiatiques.

Avec le concours de Champagne Bonnaire.

DÉGUSTATIONS

Fromages et Champagne Par Chez Marie & Maxime

18 & 19 septembre 2026 à 18h

Adultes | **Explorer** | € | 

Chez Marie & Maxime, explorez trois accords entre champagnes et fromages. Guidé par un passionné, observez comment textures et arômes se répondent et affinez votre palais dans une atmosphère conviviale au cœur du quartier Boulingrin.

 à partir de **48 €^{ttc}/pers.**

Chez Marie & Maxime

25 rue Henri-IV, 51100 Reims

DÉGUSTATIONS

Dégustation de Champagne Par Chez Marie & Maxime

18 & 20 septembre 2026

Adultes | **Comprendre** | € | 

Chez Marie & Maxime, découvrez les fondamentaux du champagne à travers une dégustation commentée de trois cuvées. Cette première approche vous permet d'aborder les cépages, les méthodes d'élaboration et les styles champenois. Dans une ambiance conviviale, l'équipe partage sa passion et répond à vos questions.

 à partir de **38 €^{ttc}/pers.**

Chez Marie & Maxime

25 rue Henri-IV, 51100 Reims



DÉGUSTATIONS

Apéritif à la mode des années folles

Par l'Appart 1925

**18, 19 & 20 septembre 2026
à 10h30 et 17h**

Adultes | **Expérimenter** | € | 

Entrez dans l'atmosphère des Années folles pour un apéritif inspiré des réceptions des années 1920. Costumes, musique et anecdotes accompagnent champagne Dom Caudron, boissons d'autrefois et bouchées signées Matthieu Aigron dans l'intimité de l'Appart 1925.



à partir de **24 €^{TTC}/pers.**

Le Chef : Matthieu Aigron, Bulles 1924

À la tête de Bulles 1924, Matthieu Aigron développe une cuisine inspirée du patrimoine culinaire local et des produits de saison. Pour cette expérience, il revisite des spécialités des années 1920 sous forme de bouchées gourmandes.

Avec le concours de Champagne Dom Caudron



DÉGUSTATIONS

Masterclass Découverte Champagne & Truffles

Par Signorini Tartufi

**18, 19 & 20 septembre 2026
à partir de 10h**

Tous publics | **Explorer** | € | 

Chez Signorini Tartufi, explorez les accords entre truffe et champagne. En 30 minutes, dégustez une coupe de Champagne trois cépages, trois toasts truffés, des pop-corn et d'autres spécialités pour découvrir arômes, textures et associations gourmandes.



à partir de **20 €^{TTC}/pers.**

Signorini Tartufi

13 rue Marx Dormoy, 51100 Reims

DÉGUSTATIONS

Atelier Mixologie Verjus, Dégustation Champagnes & Fromages

Par la Maison Ruinart

**18, 19 & 20 septembre 2026
à 10h45**

Adultes | **Participer** | €€ | 

Au 4 rue des Crayères, poussez les portes de la plus ancienne Maison de champagne. Votre expérience débutera par la création d'un cocktail élaboré à partir de verjus issu des vignes de la Maison. Puis, vous dégusterez deux cuvées emblématiques associées à des fromages régionaux.



à partir de **64 €^{TTC}/pers.**

Maison Ruinart – Pavillon Nicolas

Ruinart, 4 rue des Crayères, 51100 Reims

DÉGUSTATIONS

Intime Dégustation : Champagne & Harmonie Par Bulles d'Exception

**18, 19 & 20 septembre 2026 à
partir de 10h**

Adultes | **Explorer** | € | 

Dans un appartement rémois confidentiel, découvrez trois champagnes de vignerons autour du Meunier, du Pinot Noir et du Chardonnay. Chaque cuvée dialogue avec des mets inspirés de différentes traditions culinaires pour affiner vos perceptions des accords.

 **48 €^{TTC}/pers.**

Bulles d'Exception

11 rue du Marc, 51100 Reims

DÉGUSTATIONS

L'art des accords Par Champagne Taittinger

18, 19 & 20 septembre 2026

Adultes | **Explorer** | €€ | 

Découvrez les cuvées gastronomiques de la Maison Taittinger lors d'un atelier associant deux cuvées emblématiques à cinq créations culinaires pensées pour sublimer leurs arômes, leurs textures et leurs équilibres. Une expérience sensorielle et gourmande, proposée en petit comité, au cœur du quartier Saint-Nicaise à Reims.

 à partir de **62 €^{TTC}/pers.**

Champagne Taittinger

9 place Saint-Nicaise, 51100 Reims

DÉGUSTATIONS

Lehmann Experience Par Maison Lehmann

18, 19 & 20 septembre 2026

Adultes | **Expérimenter** | €€ | 

La Maison Lehmann vous invite à vivre une expérience immersive au cœur des liens qui unissent la verrerie au vin. Une cuvée emblématique de la Maison Louis Roederer et cinq bouchées imaginées par le Chef Philippe Mille** accompagnent cette exploration sensorielle où champagne, gastronomie et design verrier dialoguent.

 **64 €^{TTC}/pers.**

Maison Lehmann

20 boulevard Lundy, 51100 Reims

Avec le concours de Maison Louis Roederer |
M Réceptions



DÉGUSTATIONS

Millésime et Fromages Par la Maison Mumm

18, 19 & 20 septembre 2026

Adultes | **Comprendre** | € | 

Visitez les caves historiques de la Maison Mumm, entre histoire et savoir-faire, puis dégustez Mumm RSRV Blanc de Noirs millésimé, 100 % Pinot Noir de Verzenay Grand Cru, en accord avec deux fromages affinés sélectionnés par un artisan fromager rémois.

 **35 €^{TTC}/pers.**

Maison Mumm

34 rue du Champ de Mars, 51100 Reims

DÉGUSTATIONS

Champagne Rosé et chocolats d'exception Par Champagne Charles de Cazanove

**19 & 20 septembre 2026
à partir de 10h**

Adultes | **Explorer** | € | 

Dans la boutique Charles de Cazanove, découvrez trois champagnes rosés associés aux chocolats de la Maison Caffet. En accès libre, explorez l'accord entre fraîcheur des bulles, fruité du rosé et richesse du cacao.

 à partir de **30 €^{TTC}/pers.**

Champagne Charles de Cazanove

8 place de la République, 51100 Reims

Avec le concours de Maison Caffet

DÉGUSTATIONS

Huîtres & Champagne Par Champagne G.H. Martel & C°

19 & 20 septembre 2026 à 11h

Adultes | **Explorer** | € | 

Entrez dans les caves et crayères de la Maison G.H. Martel & C°, inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO. Après le nouvel itinéraire de visite, dégustez en avant-première la cuvée Victoire Blanc de Blancs avec l'huître, nature puis en bouchées. Un accord tout en fraîcheur, minéralité et finesse.

 à partir de **53 €^{TTC}/pers.**

Champagne G.H. Martel & C°

17 rue des Créneaux, 51100 Reims

DÉGUSTATIONS

Découverte Accords Cookies & Champagne Par Laura Todd x Champagne Beaudouin Nirel

19 & 20 septembre 2026

Adultes | **Explorer** | € | 

Et si le champagne rencontrait l'univers gourmand des cookies ? Dans la boutique Laura Todd de Reims, vous explorez trois accords entre cuvées de Champagne Beaudouin Nirel et créations sucrées. Une dégustation courte, conviviale et accessible, pensée pour porter un regard nouveau sur les accords mets et vins.

 à partir de **15 €^{TTC}/pers.**

Laura Todd

10 rue de Talleyrand, 51100 Reims





Ateliers Culinaires & Cie

Mettre la main à la pâte, apprendre un geste, découvrir une technique ou partager le savoir-faire d'un professionnel : les ateliers culinaires proposent une approche participative et conviviale de la gastronomie. Cuisine, pâtisserie, arts de la table ou créations artisanales, chaque rendez-vous est une invitation à expérimenter, créer et repartir avec de nouvelles connaissances... et souvent quelques gourmandises.

Retrouvez aussi les ateliers jeune public du Village du festival **p. 31**

ATELIERS CULINAIRES & Cie

La Tavola Italiana

Par L'Atelier De Luca

18 septembre 2026 à 12h

Adultes | **Participer** | €€

L'Atelier De Luca vous invite à un voyage au cœur de la gastronomie italienne. Aux côtés du chef, vous participez à la réalisation d'un menu surprise inspiré des grandes tablées familiales transalpines. L'expérience se prolonge par la dégustation des recettes préparées, accompagnées d'un accord mets et vins.

 **95 €^{TTC}/pers.**

L'Atelier De Luca

14 rue Cérès, 51100 Reims



ATELIERS CULINAIRES & Cie

Atelier Pâtisserie Douceur Sucrée

Par L'Atelier De Luca

19 septembre 2026 à 10h

Tous publics | **Participer** | €€

Aux côtés de la cheffe pâtissière de L'Atelier De Luca, découvrez les étapes d'une création sucrée réalisée à partir de produits frais et de saison. Apprenez des gestes précis, échangez des conseils de fabrication et repartez avec vos réalisations.

 **64 €^{TTC}/pers.**

L'Atelier De Luca

14 rue Cérès, 51100 Reims



ATELIERS CULINAIRES & Cie

Atelier de cuisine pour enfants

Par Philanthropic ArsNova

19 septembre 2026 à 11h & 14h

Enfants | **Participer** | €

À La Belle Enchantée, vos enfants de 6 à 12 ans découvrent les fruits de saison lors d'un atelier ludique. Ils apprennent à reconnaître les produits, s'initient à quelques gestes simples et réalisent de petites préparations gourmandes.

 **6,50 €^{TTC}/pers.**

La Belle Enchantée

44 boulevard Lundy, 51100 Reims

ATELIERS CULINAIRES & Cie

Atelier de peinture sur céramique

Par l'URCA x Céramilk

**19 septembre 2026
à 14h, 15h & 16h**

Tous publics | **Participer** | €

Découvrez le plaisir de peindre votre propre pièce de céramique lors d'un atelier accessible aux petits comme aux grands. Guidé par Juliette, vous explorez couleurs, motifs et techniques pour créer un objet unique. Une parenthèse créative et conviviale accueillie à la Villa Douce, lieu emblématique de l'Art déco rémois.

 **16 €^{TTC}/pers.**

Villa Douce

9 Bd de la Paix, 51100 Reims



ATELIERS CULINAIRES & Cie

Accords Chocolat & Vin Par Cuisinium

19 septembre 2026 à 17h30

Adultes | **Explorer** | €

Chez Cuisinium, explorez les accords entre chocolats de la Manufacture Alain Ducasse et vins sélectionnés par la Cave Colbert. Textures, intensités et équilibres se dévoilent au fil d'une dégustation guidée, prolongée par une démonstration autour de la rôtissoire Flamberge La Cornue.

 **50 €^{TTC}/pers.**

Cuisinium

34 rue Colbert, 51100 Reims

Avec le concours de : Les Chocolats Alain Ducasse | Cave Colbert | La Cornue

ATELIERS CULINAIRES & Cie

Atelier Tarte au Citron & Presse-Citron Par Céramilk

20 septembre 2026 à 14h

Tous publics | **Participer** | €

Chez Céramilk, décidez votre propre presse-agrumes en céramique avant de passer en cuisine avec une pâtisseries pour réaliser une tarte au citron. Votre création en céramique sera cuite sur place et disponible au retrait après l'atelier.

 **32 €^{TTC}/pers.**

Céramilk

3 rue Cérés, 51100 Reims

ATELIERS CULINAIRES & Cie

Atelier Kimchi & Immersion Culinaire Coréenne

Par Hanuri Korean Grill

20 septembre 2026 à 17h

Tous publics | **Participer** | €

Envie de maîtriser l'art du kimchi ? Guidé par le chef Ju-Sang Park, réalisez deux kimchis maison, au chou pimenté et au concombre. Prolongez l'atelier autour d'un Hanjeongsik, repas traditionnel coréen composé de riz, soupe et petits plats, puis repartez avec vos deux bocaux de kimchi.

 **50 €^{TTC}/pers.**

Hanuri Korean Grill

1 rue de Contrai, 51100 Reims

Le Chef : Ju-Sang Park, Hanuri Korean Grill

Chef de Hanuri Korean Grill, Ju-Sang Park transmet l'authenticité de la gastronomie coréenne à travers ses gestes, ses assaisonnements et les secrets de fermentation du kimchi. Son approche associe pratique, transmission et immersion dans les traditions culinaires coréennes.





ATELIERS CULINAIRES & Cie

Initiation au Latte Art Par L'Occasion Café

18 & 19 septembre 2026

Tous publics | **Participer** | €

À L'Occasion Café, initiez-vous au latte art en découvrant le travail du lait, les bases de l'extraction et les premiers gestes du barista. Accompagné pas à pas, réalisez votre premier motif en mousse de lait dans un atelier convivial.



32 €^{TTC}/pers.

L'Occasion Café

188 rue de Vesle, 51100 Reims

ATELIERS CULINAIRES & Cie

Les 4 Saisons : Voyage Gastro-Œnologique Par Champagne Dom Caudron x Au Piano des Chefs

**18, 19 & 20 septembre 2026 à
10h30 & 18h30**

Adultes | **Participer** | €€ |

Découvrez plusieurs cuvées de Champagne Dom Caudron, imaginez les accords qui vous semblent les plus justes, puis passez derrière les fourneaux avec le Chef Éric. Réalisez les recettes pensées pour les champagnes avant de partager une dégustation conviviale des plats préparés.



à partir de **95 €^{TTC}/pers.**

Au Piano des Chefs

2 rue Robert de Coucy, 51100 Reims

Le Chef : Éric, Au Piano des Chefs



ATELIERS CULINAIRES & Cie

Cocktail & Tapas : les secrets du bar du Pop Par le Radisson Hotel Reims

19 & 20 septembre 2026

Adultes | **Participer** | €

Au Radisson Hotel Reims, vous participez à une masterclass conviviale autour du cocktail. Vous réalisez votre propre création sous les conseils de Flora avant de prolonger l'expérience par une dégustation de tapas gourmands et méditerranéens, imaginée par le chef Travis James du restaurant Le Pop.



32 €^{TTC}/pers.

Radisson Hotel Reims

11-13 mail Jules César, 51100 Reims

Avec Flora Silvestre, responsable restauration du Radisson Hotel Reims

Le Chef: Travis James, Le Pop

Chef du restaurant Le Pop à Reims, Travis James a travaillé dans plusieurs maisons parisiennes et normandes avant un passage à Bora-Bora. Il développe aujourd'hui une cuisine méditerranéenne ouverte sur de multiples influences, guidée par les produits de caractère.







Expériences Insolites

Les Relais du Goût cultivent aussi l'art de surprendre. Entre découvertes inattendues, associations originales et formats hors des sentiers battus, les expériences insolites invitent à vivre la gastronomie autrement. Déguster, apprendre, explorer ou partager deviennent autant d'occasions de porter un regard nouveau sur les saveurs, les savoir-faire et les lieux qui font la richesse du territoire. Des rendez-vous singuliers pour les curieux, les épicuriens et tous ceux qui aiment se laisser surprendre.



EXPÉRIENCES INSOLITES

Yoga Bière Par My Yoga Training

18 septembre 2026 à 18h

Adultes | **Expérimenter** | €

Au studio My Yoga Training, associez postures accessibles, respiration et dégustation d'une bière artisanale brassée dans la Marne. Une séance sans esprit de performance, pensée pour explorer autrement le yoga et profiter d'un moment convivial et décontracté.



27 €^{TTC}/pers.

My Yoga Training

5 rue Piper, 51100 Reims

EXPÉRIENCES INSOLITES

Dans Les Couloirs d'une Grande Cuisine Immersion VR Par Les Jardins d'Arcadie x ImmersiO

18 septembre 2026

à partir de 17h

Tous publics | **Expérimenter** | €

Aux Jardins d'Arcadie, enfiler un casque VR et plongez dans les cuisines du restaurant étoilé le Mas de Boudan*, à Nîmes. Vous découvrirez la précision des gestes, l'organisation de la brigade et l'intensité d'un service gastronomique, au plus près des coulisses.



à partir de **13 €^{TTC}/pers.**

Les Jardins d'Arcadie

34 boulevard Henry Vasnier, 51100 Reims



EXPÉRIENCES INSOLITES

Escape Game Gourmand Par l'URCA

**19 septembre 2026
de 13h30 à 17h**

Tous publics | **Expérimenter** | **Gratuit**

Dans la bibliothèque de la Villa Douce, vous disposez de 20 minutes pour résoudre une série d'énigmes et retrouver votre liberté. Observation, logique et esprit d'équipe rythment cette aventure immersive en petite jauge. Entre patrimoine, jeu et gastronomie, vous découvrez autrement cette demeure Art déco emblématique de Reims.

Entrée libre

Villa Douce

9 Bd de la Paix, 51100 Reims

EXPÉRIENCES INSOLITES

L'expérience sabrage Par Plain Sailings

18, 19 & 20 septembre 2026

Adultes | **Participer** | € | 

Au Four Points by Sheraton Reims Cathédrale, découvrez l'art du sabrage aux côtés de Paulina Sanders, fondatrice de l'agence œnotouristique Plain Sailings. Après l'histoire et la technique du geste, l'expérience se prolonge autour d'un champagne de vigneron, accompagné de fromages affinés ou de créations sucrées-salées.



à partir de **104 €^{TTC}** pour 2 pers.

Four Points by Sheraton Reims Cathédrale
37 boulevard Paul Doumer, 51100 Reims



EXPÉRIENCES INSOLITES

Créer votre tablier de chef !

**Par Ruckas Studio x IEMZA
x Champagne Lover**

**19 & 20 septembre 2026
à partir de 10h**

Tous publics | **Participer** | €

Au Village des Relais du Goût, personnalisez votre tablier en découvrant la sérigraphie. Accompagné par les artistes Ruckas Studio et IEMZA, vous imprimez un visuel exclusif inspiré de la gastronomie et de l'univers Champagne Lover, puis repartez avec votre création.



17 €^{TTC}/pers.

Village des Relais du Goût

Esplanade de la Porte de Mars
51100 Reims





À découvrir aussi pendant le festival

Au fil des rues, des maisons de Champagne, des boutiques et des lieux partenaires, le festival se prolonge à travers une sélection d'animations, de dégustations libres et de rendez-vous accessibles sans réservation.

Autant d'occasions de pousser une porte, de faire une pause gourmande ou de découvrir un savoir-faire au gré de ses envies.

Des moments simples et conviviaux qui participent pleinement à l'esprit des Relais du Goût.

À DÉCOUVRIR AUSSI PENDANT LE FESTIVAL

Soirée Huîtres & Champagne Par Champagne Jacquart

18 septembre 2026

Adultes | **Explorer** | € | 

À l'Hôtel de Brimont, profitez d'une soirée en accès libre autour d'huîtres fraîches et de cuvées Jacquart. Un accord iodé à savourer dans le cadre élégant du siège de la Maison.

Entrée libre consommations payantes

Champagne Jacquart

34 boulevard Lundy, 51100 Reims



À DÉCOUVRIR AUSSI PENDANT LE FESTIVAL

Voyage autour du caviar Par Caviar des Sacres

19 septembre 2026 à 11h

Tous publics | **Explorer** | **Gratuit**

Aux Jardins d'Arcadie, initiez-vous au caviar avec Caviar des Sacres. Observez les grains, explorez les textures et identifiez les saveurs qui distinguent les références présentées, lors d'une dégustation en accès libre tout au long de la journée.

Entrée libre

Les Jardins d'Arcadie

34 boulevard Henry Vasnier, 51100 Reims

Avec le concours de Les Jardins d'Arcadie

À DÉCOUVRIR AUSSI PENDANT LE FESTIVAL

**« Et soudain
le Champagne »
à la Villa Douce
Par l'Université de Reims
Champagne-Ardenne (URCA)
x l'Institut Georges Chappaz
de la vigne et du vin
de Champagne x le Musée
du Vin de Champagne
et d'Archéologie régionale
d'Épernay**

**19 septembre 2026
à partir de 10h**

Tous publics | **Comprendre** | **Gratuit** | 

Découvrez les multiples facettes du champagne à travers l'exposition Et soudain le Champagne, des visites commentées, des ateliers d'accords mets-champagne et des animations pour les plus jeunes. Une journée en accès libre mêlant gastronomie, patrimoine et culture du champagne dans un remarquable lieu Art déco.

Entrée libre

Villa Douce

9 Bd de la Paix, 51100 Reims

Ateliers :

Pour les enfants

« Imaginer et dessiner son menu »

à 11h et 15h

Dégustation

« Accords Mets-Champagne »

à 11h et 15h

Inscription sur place



À DÉCOUVRIR AUSSI PENDANT LE FESTIVAL

**Visite animée
de La Belle Enchantée
Par Philanthropic ArsNova**

**19 septembre 2026
à partir de 9h30**

Tous publics | **Comprendre** | **Gratuit**

Découvrez La Belle Enchantée avant son ouverture officielle. Cette demeure historique du boulevard Lundy vous accueille en entrée libre pour une visite animée autour de son patrimoine et de son futur projet culturel, ponctuée d'animations tout au long de la journée.

Entrée libre

La Belle Enchantée, 44 boulevard Lundy,
51100 Reims

À DÉCOUVRIR AUSSI PENDANT LE FESTIVAL

**Quand l'art
se met à table !
Par la Ville de Reims**

**20 septembre 2026
à partir de 10h**

Tous publics | **Explorer** | **Gratuit**

Aux Halles du Boulingrin, découvrez une exposition hors les murs du musée des Beaux-Arts autour de la gastronomie et des arts de la table. Œuvres et savoir-faire dialoguent avec le patrimoine rémois, au cœur du marché des artisans d'art, avec une présentation du projet du futur musée.

Entrée libre

Halles du Boulingrin, 51100 Reims

À DÉCOUVRIR AUSSI PENDANT LE FESTIVAL

Les Découvertes Ruinart Par la Maison Ruinart

18 & 19 septembre 2026 à 19h

Adultes | **Explorer** | €€ | 

Au cœur du domaine de la Maison Ruinart, au 4 rue des Crayères, dégustez une cuvée issue de la Cave Secrète, sélectionnée par l'équipe œnologique, avec des produits régionaux. Prolongez la découverte avec d'autres vins et spiritueux pour explorer la diversité des terroirs.

 à partir de **64 €^{TTC}**/pers.

Maison Ruinart

Pavillon Nicolas Ruinart

4 rue des Crayères, 51100 Reims

À DÉCOUVRIR AUSSI PENDANT LE FESTIVAL

Le Goût fait son cinéma Par Opéraïms

18, 19 & 20 septembre 2026

Explorer | €

À l'occasion des Relais du Goût, Opéraïms met la gastronomie à l'écran à travers trois films qui explorent, chacun à leur manière, ce que la cuisine raconte de la transmission, des rencontres et des émotions. Trois regards de cinéastes pour prolonger le festival par le cinéma.

Entre les Bras — Paul Lacoste, 2012
Les Délices de Tokyo — Naomi Kawase, 2015

La Passion de Dodin Bouffant — Tran Anh Hung, 2023

Infos et réservation sur le site operaïms.fr.

Opéraïms, 72 place Drouet d'Erlon, 51100 Reims



À DÉCOUVRIR AUSSI PENDANT LE FESTIVAL

Le Bar à Champagne Par Champagne Charles de Cazanove

**19 & 20 septembre 2026
à partir de 10h**

Adultes | **Explorer** | 

Pour les Relais du Goût, Champagne Charles de Cazanove transforme sa boutique rémoise en bar à champagne éphémère. Découvrez plusieurs cuvées de la Maison, proposées au verre ou à la bouteille, dans une ambiance chaleureuse et festive.

Entrée libre consommations payantes

Champagne Charles de Cazanove

8 place de la République, 51100 Reims

À DÉCOUVRIR AUSSI PENDANT LE FESTIVAL

Journées Européennes du Patrimoine

19 & 20 septembre 2026

Tous publics | **Comprendre** | Gratuit

Lors des Journées Européennes du Patrimoine, sites culturels, Maisons de champagne, demeures remarquables et lieux habituellement peu accessibles proposent des visites, des expositions et des animations. Une belle occasion de prolonger l'expérience des Relais du Goût et de porter un autre regard sur le patrimoine de Reims.

Reims – plusieurs lieux



INFOS PRATIQUES

RÉSERVATION



Billetterie

Certaines expériences du festival peuvent afficher complet sur la billetterie officielle des Relais du Goût.

L'organisateur de l'expérience peut toutefois proposer des places complémentaires sur son propre site internet.

Achats multiples

Dans le cas de l'achat de plusieurs expériences le même jour, il convient de vérifier le temps nécessaire pour se rendre d'une expérience à l'autre, selon le mode de transport choisi, avant de valider sa réservation.

Gratuité et réservation

Les expériences gratuites nécessitent une réservation préalable. L'accès à ces rendez-vous ne sera accordé qu'aux porteurs de billets. Seules les activités « en accès libre » sont dispensées de réservation.

ACCÈS AUX EXPÉRIENCES



Présentation des billets

Les billets peuvent être présentés au format numérique depuis un téléphone. Pour diminuer l'impact environnemental de l'événement, nous recommandons de ne pas imprimer les billets, sauf cas le nécessitant.

Horaires

Par respect pour l'organisateur et les autres visiteurs, l'heure de rendez-vous doit être respectée. Tout retard peut engendrer un refus d'accès, sans remboursement possible.

Dégustations

Les dégustations de champagne sont réservées aux adultes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Allergies et intolérances alimentaires

Les allergies ou régimes particuliers doivent être signalés dès la réservation ou par e-mail à l'adresse contact@lesrelaisdugout.fr. Les chefs et les partenaires du festival feront leurs meilleurs efforts pour les prendre en compte ou alerter si ceux-ci ne sont pas compatibles avec le menu ou le type de prestation proposé.

Visites des caves

Les expériences peuvent inclure une visite de caves, où la température ne dépasse pas les 12°C. Une tenue adaptée est vivement recommandée.

MOBILITÉS



Le festival se déroule en plein cœur de la ville de Reims entre la Porte de Mars (près de la gare SNCF Reims Centre) et la colline Saint-Nicaise (inscrite au Patrimoine Mondial de l'UNESCO).

Venir à Reims

En train

Située à seulement 45 minutes de Paris en TGV, Reims bénéficie d'une position stratégique au croisement des lignes Lille – Dijon – Méditerranée et Paris – Charleville – Sedan.

La ville est desservie par deux gares :

la **gare Reims-Centre**, implantée en plein cœur du centre-ville et à proximité du Village des Relais du Goût, la **gare Champagne-Ardenne TGV**, située à 5 km au sud de Reims. Cette dernière est reliée au centre par le tramway, permettant un accès rapide et direct au festival.

En voiture

Reims est au carrefour des autoroutes A4-E50 (Paris – Strasbourg) et A26-E17 (Calais – Troyes – Dijon). 6 sorties desservent la ville.

Des **parking-relais P+R** permettent de déposer son véhicule à l'entrée de la ville et d'utiliser les transports en commun pour plus de sérénité. Le parking y est gratuit sur présentation d'un titre de transport Grand Reims Mobilités.

Attention, le centre-ville de Reims est situé en Zone à faible émissions (ZFE), seuls les véhicules présentant une vignette Crit'Air verte ou classée de 1 à 3, collée sur le pare-brise, peuvent circuler dans ce secteur.

Se déplacer à Reims

À vélo

Zébullo, le service de vélos électriques en libre-service à Reims, permet de rejoindre facilement chaque étape gourmande du parcours en quelques coups de pédale. Des stations sont réparties tout au long de l'itinéraire, à proximité des différentes expériences : Gare Centre, Boulingrin, Paul Jamot, Gouraud, Saint-Remi, Maison des associations.

En transports en commun

Plusieurs options permettent de rejoindre les différents relais facilement grâce au réseau de transports en commun Grand Reims Mobilités.

Avec le Citybus : service de 9h à 19h, Paiement possible à bord, navette 100 % électrique.

Avec les **lignes de bus 3 et 5**

Des liaisons directes desservent plusieurs points du parcours, en toute simplicité.

Index

des expériences

A

Accords Chocolat & Vin – **p. 73**
Accords Mets & Champagnes – **p. 61**
Accords Mets & Ratafia – **p. 28**
À propos, c'est où la Champagne ? – **p. 23**
À table avec Arnaud Lallement & Emmanuelle Jary – **p. 22**
All you need to know about Champagne on the World Heritage list – **p. 24**
Apéritif à la mode des Années folles – **p. 67**
Atelier Accords Champagnes & Fromages – **p. 60**
Atelier champagne et fromages – **p. 28**
Atelier cuisine participative – **p. 37**
Atelier de cuisine pour enfants – **p. 72**
Atelier de peinture sur céramique – **p. 72**
Atelier Kimchi & Immersion Culinare Coréenne – **p. 73**
Atelier Mets & Champagnes – **p. 28**
Atelier Mixologie – **p. 28**
Atelier Mixologie Verjus, Dégustation Champagnes & Fromages – **p. 67**
Atelier Pâtisserie Douceur Sucrée – **p. 72**
Atelier Tarte au Citron & Presse-Citron – **p. 73**

B

Braderie Gourmande – **p. 38**
Brunch aux Trésors de Champagne – **p. 57**
Bulles & Bordeaux :
La rencontre des terroirs – **p. 52**
Bulles autrement : Dégustation d'effervescentes sans alcool – **p. 62**
Bulles de Pommes – Dégustation de cidres champenois – **p. 61**

C

Caviar & Champagne :
l'Art des accords – **p. 65**
Champagne Abelé 1757
x La Briqueterie : visite et masterclass
« mets & champagne » – **p. 62**

Champagne & Gastronomie :
l'art de l'accord parfait – **p. 25**
Champagne Rosé et chocolats d'exception – **p. 69**
Cocktail & Tapas : les secrets du bar du Pop – **p. 75**
Cocktails, Piment & Champagne – **p. 60**
Comment concilier durabilité, plaisir et alimentation pour tous ? – **p. 24**
Convivialité & Terroir, les planches de producteurs à partager – **p. 20**
Créer l'exception, préserver le vivant : le nouveau manifeste de la table – **p. 23**
Créer votre tablier de chef ! – **p. 79**

D

Dans la peau d'un-e agriculteur-riche marnais-e : du champ à l'assiette – **p. 37**
Dans Les Coulisses d'une Grande Cuisine : Immersion VR – **p. 78**
Débat mouvant sur la justice agro-alimentaire – **p. 36**
Dégustation à l'Aveugle – **p. 63**
Dégustation au féminin : le goût du vin en Champagne au Moyen Âge – **p. 25**
Dégustation de Champagne – **p. 66**
Dégustation d'une création pâtissière Fossier – **p. 63**
Dégustation et initiation à la verrerie – **p. 65**
D'un rêve d'enfant à l'Élysée : trajectoire d'une vie au service de la gastronomie – **p. 22**
Déjeuner complice avec Jérôme Jaegle & Champagne Bollinger – **p. 45**
Découvrez l'un des secrets les mieux gardés de la Champagne – **p. 64**

E

En tête à tête avec Dimitri Veith & Champagne Bollinger – **p. 42**
En tête à tête avec Massimiliano Sena & Champagne Bollinger – **p. 46**
Escape Game Gourmand – **p. 79**
« Et soudain le Champagne » à la Villa Douce – **p. 83**

F

Fromages et Champagne – **p. 66**

G

Gilles Landragin & Champagne Bonnaire
par Le Continental – **p. 66**
Goûtez la Gastronomie Autrement
au Champagne – **p. 49**
GRAAAND BANQUET – **p. 57**

H

Histoires de cuisine,
cuisine d'histoires – **p. 23**
Huîtres & Champagne – **p. 69**

I

Iconic Brunch 1920 – **p. 57**
Initiation au Latte Art – **p. 74**
Instants Pétillants – **p. 64**
Intime Dégustation :
Champagne & Harmonie – **p. 68**

J

Journées Européennes
du Patrimoine – **p. 85**

L

L'Art d'accueillir, vision d'excellence – **p. 25**
L'Art de la table – Quand le geste
sublime le goût – **p. 23**
L'art des accords – **p. 68**
La Côte des Blancs :
expérimentez l'éclat de la craie
au cœur des Champagnes – **p. 28**
La métamorphose du vivant : quand le
vin dialogue avec nos sens – **p. 25**
La mise en scène du goût : comment
l'expérience se construit au-delà de
l'assiette ? – **p. 24**
La Montagne de Reims :
explorez les courbes d'un vignoble
riche en nuances – **p. 28**
La pizza 4 saisons – **p. 37**
La Table de la Maison Krug – **p. 48**
La Table Éphémère
de La Caserne Chanzy :
un balcon sur Notre-Dame – **p. 51**
La Tavola Italiana – **p. 72**

La Vallée de la Marne : ressentez
le vignoble au plus grand nombre
de villages – **p. 28**
Le Banquet du Carmel – **p. 51**
Le Banquet par le Clos – **p. 57**
Le Bar à Champagne – **p. 84**
Le Croque-monsieur de Reims – **p. 20**
Le Chardonnay dans tous ses états – **p. 28**
Le gaspillage alimentaire – **p. 37**
Le Geste et la Lame : secrets d'affûtage
et haute coutellerie – **p. 24**
Le Goût des Fleurs – **p. 65**
Le Goût fait son cinéma – **p. 84**
Le Goût de la Champagne – **p. 23**
Le Marché viticole – **p. 18**
Le Nutri Score, on en parle – **p. 36**
Le Pâté en Croûte dominical – **p. 21**
Le Pique-nique gastronomique – **p. 21**
Le Sacre du Pâté en Croûte
Grand Prix de Reims – **p. 33**
Le Village de la Gastronomie Durable – **p. 36**
Lehmann Experience – **p. 68**
Les accords du N°3 – **p. 44**
Les 4 Saisons :
Voyage Gastro-Cœnologique – **p. 74**
Les cépages en Champagne – **p. 28**
Les Coulisses du Champagne – **p. 63**
Les Découvertes Ruinart – **p. 84**
Les Halles à Table – **p. 56**
Les légumineuses de Champagne – **p. 37**
Les Marchés du Boulingrin – **p. 38**
Les Relais du Goût jouent avec le feu :
tout savoir sur le piment – **p. 22**
Les terres, les femmes et les hommes
qui nous nourrissent – **p. 36**
L'expérience sabrage – **p. 79**
L'Œuf Mayonnaise
s'invite chez Charles Heidsieck – **p. 56**

M

Mais qui donc a inventé
le Champagne ? – **p. 25**
Marché des artisans d'art – **p. 38**
Marché des Producteurs
du Domaine Les Crayères – **p. 38**
Masterclass Découverte
Champagne & Truffes – **p. 67**
Millésime et Fromages – **p. 69**

P

Plantes aromatiques et sauvages
comestibles – p. 37

Q

Quand l'art se met à table ! – p. 83
Quand le paysage raconte
le champagne – p. 24
Qui définit le (bon) goût ? – p. 22

R

Racine** x Champagne
Chartogne-Taillet – p. 46

S

Secret Table – p. 42
Sept Bulles – Exploration
des cépages de Champagne – p. 64

Soirée Guinguette au Square – p. 56
Soirée Huîtres & Champagne – p. 82
Sport et alimentation,
pourquoi c'est important ? – p. 37

V

Viens construire le paysage
du champagne – p. 31
Viens créer ton paysage
de Champagne ! – p. 31
Visite animée de La Belle Enchantée – p. 83
Voyage autour du caviar – p. 82

Y

Yoga Bière – p. 78

Éditeur de la publication : Reims Tourisme & Congrès. **Directeur de la publication :** Philippe Verger, Directeur Général de Reims Tourisme & Congrès. **Illustrations :** Anaïs Lefebvre. **Photos pages intérieures :** © Adobe Stock ; Cyrille Beudot, Carmen Moya – Reims Tourisme & Congrès ; A.D., D.M. et E.G. – Ville de Reims ; Audexcom ; Anne-Emmanuelle Thion ; Leikny Havik ; Studio204 ; Charlotte Bron ; GnacGnac ; Claire Payen ; Emmanuel Auger ; Cinesdocks ; Pascal Lattes ; Junko Nakano ; Sylvain Bris ; Arbès Production ; Romain Berthiot ; Anna Voss ; Manon Mistral ; @_2mstudio ; @mistral_com ; Agence Final ; La Briqueterie ; TH Vallier ; Benoît Pelletier ; hfossmark ; Domaine Les Crayères ; partenaires / DR. **Conception :** Prémédias du Journal L'union. **Impression :** Imprimé par l'Imprimerie Delabie, Boulevard de l'Eurozone 9, 7700 Mouscron, Belgique. **Dépôt légal :** à parution. Provenance du papier : Couverture – Autriche, intérieur – Belgique. Les papiers utilisés sont certifiés PEFC 70 % (fibre de bois issue de forêts gérées durablement). **L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.** Ce guide a été rédigé et réalisé en collaboration avec le journal l'Union. Reims Tourisme & Congrès décline toute responsabilité pour les erreurs et omissions, qui malgré les contrôles et vérifications auraient pu se glisser dans ce document, et ne pourraient être qu'involontaires. Programme sous réserve de modification. Plus d'informations sur lesrelaisdugout.fr





Remerciements

YONDER
Hébergeur agréé

sncfconnect

Food&Sens
DANS L'UNIVERS DES GÊTES

L'union

**MEILLEUR
BON**

**NEWS
MAG**

ici Radio
TV
Digital

Reims.fr

**GRAND
REIMS**
COMMUNAUTÉ URBAINE

airbnb

**halles
METRO**

**CHAMPAGNE
DE VIGNERONS**

FOSSIER
Cognac

**CHARBONNEAUX
BRABANT**
1782

**le Collège
Culinaire
de France**

Teritoria

cuisinim

LACANCHE
Cuisines de France

ILVE
Live, Cook, Love.

Remerciements

Les chef(fe)s et les pâtissier(e)s

Arnaud Lallement, L'Assiette Champenoise*** | **Philippe Mille**, Arbane** | **Christophe Moret**, Le Parc** - Domaine Les Crayères | **Kazuyuki Tanaka**, Racine** | **Benjamin Andreux**, Le Millénaire* | **Massimiliano Sena**, La Table de Courcelles* - Château de Courcelles | **Nawal Rezagui**, Alcôve* - La Briqueterie | **Ronan Kervarrec**, La Table de Ronan Kervarrec** | **Dimitri Veith**, Mon Oncle* | **Émilie et Thomas Roussey**, Émilie et Thomas* - Moulin de Cambelong | **Pascal Lombard**, Le 1862* - Les Glycines | **Jérôme Jaegle**, Alchémille | **Julien Raphanel**, La Grande Georgette | **Guillaume Gomez**, Ambassadeur pour la gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires, ex Chef de l'Élysée | **Indra Carrillo Perea**, La Condesa | **Yurika Kitano**, Épopée | **Benjamin Gilles**, Couvert de Vignes | **Rosalie Boucher**, Le Parc** - Domaine Les Crayères | **Quentin Weibel**, Le Millénaire* | **Yoann Normand**, Champion de France du Dessert 2019 | **Bastien Meulot**, Champion de France junior du dessert 2026 | **Stanislas Lepoutre**, La Grande Georgette | **Aurélié Gérard**, La Principauté - Plaisirs sucrés | **Vincent Dallet**, Chocolaterie Dallet | **Éric Geoffroy**, Au Piano des Chefs | **Gilles Landragin**, Le Continental | **Mathieu Audinot**, Un Chef à votre table | **Maxime De Luca**, Atelier De Luca | **Pascal Ferrat**, Fossier | **Thierry Sidan**, Le Clos | **Ju-Sang Park**, Hanuri Korean Grill | **Carla Bertelle**, Zeste Pâtisserie | **Frédéric Martins**, Trésors de Champagne | **Pauline & Simon**, En binôme | **Olivier Perot & Lucie Vigneron**, La Cartonnerie | **Frack et Mathilde Asselin**, Le Square | **Travis James**, Radisson hôtel | **Maxime Cresson**, Grand Office | **Iris Ronzat**, Les Réceptions Bertacchi | **Philippe Joly**, L'Extra

Tous ceux qui vous ouvrent leurs portes ou partagent leur savoir-faire

Mission Coteaux Maisons et Caves de Champagne (UNESCO) | Université de Reims Champagne-Ardenne (URCA) | Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne (URCA) | Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Grand Est | Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims | CROUS de Reims
Champagne Abelé 1757 | Champagne G.H. Martel & Co. | Champagne Charles de Cazanove | Champagne Canard-Duchêne | Champagne Charles Heidsieck | Champagne Jacquart | Champagne Krug | Champagne Palmer & Co | Champagne Ruinart | Champagne Taittinger | Maison Mumm | N°3 par Champagne Thiénot | Champagne Michel Gonet | Champagne Beaudouin Nirel | Champagne Dom Caudron | Champagne Bollinger | Champagne Chartogne-Taillet | Champagne Suply | Champagne Roger Barnier | Champagne Bonnaire | Distillerie Goyard
Le Parc** - Domaine Les Crayères | Racine** | La Caserne Chanzy | La Grande Georgette | Le Continental | Radisson Hotel | Four Points by Sheraton Reims Cathédrale | Le Square | Hanuri Korean Grill | Au Piano des Chefs | Cuisinium | Atelier De Luca | Club Trésors de Champagne | L'Occasion Café | Chez Marie et Maxime | Signorini Tartufi | Le Labyrinthe | Maison Suzette | Alain Ducasse Chocolaterie | Laura Todd | Caviar des Sacres | Maison Lehmann | Le Clos | La Cartonnerie | Opéraims | Tennis Club de Reims | Philanthropic ArsNova | La Chapelle du Carmel | Les 7 anges | Appart 1925 | Bulles d'Exception | Les Jardins d'Arcadie | My Yoga Training | Céramilk | Lampyre | Plain Sailings | ImmersiO | La Clé des Sacres | IEMZA | Ruckas Studio | Les Vitrines de Reims | Association des commerçants et producteurs du Boulingrin | Association Mille et Un | Lycée des Métiers Gustave Eiffel | Lycée Joliot Curie | École Internationale Tunon | Lycée agricole La Salle de Thillois

Remerciements

Les membres du Jury du Sacre du Pâté en Croûte – Grand Prix de Reims

Vincent Ferniot, journaliste gastronomique | **Christophe Raoux**, Le Royal* – Royal Champagne Hotel & Spa | **Emeline Aubry**, artisane charcutière, Prix de la confrérie et prix Richelieu du Championnat du Monde du Pâté en Croûte 2025 | **Frédéric Le Guen-Geffroy**, artisan charcutier, Champion du monde du Pâté en Croûte 2023 | **Julien Guénée**, Chef de l'Automobile Club de France, Champion de la Coupe du Monde des traiteurs (International Catering Cup) 2025 | **Julien Perret**, créateur du compte @pate_croute_france | **Romain Spire**, artisan-charcutier, Les Délices du Renard

Les Intervenants

Stéphane Bour, Fondateur Inferno Peppers | **Emmanuelle Jary**, Journaliste, critique, C'est Meilleur Quand C'est Bon | **Gabriel Lepousez**, Neurobiologiste, Institut Pasteur | **Sylvie Amar**, Directrice de création, Agence FoodDesign | **Lauriane Payer**, Atome Céramique | **Benoît Vauthier et Manu Lerendu**, ébénistes, Ben&Manu | **Jérôme Viard**, Fondateur, Tonnellerie de Champagne Ardenne | **Sonia Ezgolian**, Auteure et journaliste culinaire | **Hervé Le Roy**, Mission Coteaux Maisons et Caves de Champagne (UNESCO) | **Vitalie Taittinger**, Présidente de Champagne Taittinger | **Valentin Gallais**, Chef sommelier, Arbane** | **Thibaut Weisberg**, Responsable du Développement Gastronomie & Bar, Ruinart | **Geoffrey Martin**, Fondateur, L'Artelier | **Maria Lemaire**, sommelière, Association des Sommeliers de Champagne-Ardenne | **Adrien Juif**, Fondateur du compte @foodinparis | **Patrick Demouy**, Historien, Professeur émérite de l'URCA, membre du conseil scientifique de la Mission Coteaux Maisons et Caves de Champagne (UNESCO) | **Fabien Bourly**, Fondateur Coutellerie Bourly | **Flavien Walterscheid**, Affûteur professionnel | **Monique McColl**, Mission Coteaux Maisons et Caves de Champagne (UNESCO) | **Célia Tunc**, Secrétaire Générale, Collège Culinaire de France | **Eva Genel**, Co-fondatrice, Food Index for Good | **Harmonie Barthélémy**, Présidente de la Brigade étudiante | **Séverine Frerson**, Cheffe de cave, Maison Perrier-Jouët | **Christophe Raoux**, Chef – Le Royal*, Royal Champagne Hotel & Spa | **Ryoko Sekiguchi**, autrice | **Aurélien Nouvion**, Docteur en histoire médiévale, Mission Coteaux Maisons et Caves de Champagne (UNESCO) | **Jean-Luc Barbier**, Président du conseil scientifique Mission Coteaux Maisons et Caves de Champagne (UNESCO) | **Yoann Grégory**, MOF, Directeur Général Épisodes & Fogo | **Stéphanie Gagnoux**, Présidente du Club Hôtelier Reims Champagne | **Jean-Charles Delvaux**, Directeur de l'accueil public des Maisons Moët & Chandon et Mercier | **Adrien Henriot**, Fondateur d'On Mange Quoi ? | **Vincent Ferniot**, Journaliste Gastronomique | Le Club de la Presse Reims-Champagne

Remerciements

Les vignerons et coopératives du village des Relais du Goût

Champagne A.D. Coutelas | Champagne Adrien Simon | Champagne Alfred Baulant | Champagne Alfred Tritant | Champagne Bourcier & Fils | Champagne Briaux Lenique | Champagne Brigitte Beaufort | Champagne C.Lefevre | Champagne Cuillier & De Sloovere | Champagne Damien-Buffer | Champagne Delaunois D & Fils | Champagne Dewitte-Anot | Champagne Egrot et Filles | Champagne Ellner | Champagne Emmanuel Boucant | Champagne Emmanuel Cosnard | Champagne Gaston Collard | Champagne Gaston Revolte | Champagne H Billiot & Fils | Champagne Hamm | Champagne Hubert Noiret | Champagne Lacroix | Champagne Legret & Fils | Champagne Leguillette-Romelot | Champagne Lombard | Champagne M. Marcoult | Champagne Madame L | Champagne Michel Gonet | Champagne Montaudon | Champagne Patrick Boivin | Champagne Paul Goerg | Champagne Patrick Soutiran | Champagne Romain Billette | Champagne Sanger | Champagne TH. Petit | Champagne Xavier Alexandre | Distillerie de la Forge | Domaine Julien Chopin | Champagne Henri Giraud |

Les associations et partenaires du village gastronomie durable

Accustica | Association des Maisons de quartier | Bio en Grand Est | CIVAM de l'Oasis | Consommation Logement Cadre de Vie (CLCV) | PSILAE by pbc | Fairéco | La Ferme Rémoise | La Table Lutonaise | L'École des jardiniers | Les Bons Restes | Les Petits Débrouillards | Maison de la Nature de Boulton-aux-Bois | Maison de la Nutrition en Grand Est (MANGE) | Maison Habitat | Médiaterre | Que Choisir Ensemble et Terre de Liens | Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims | CROUS de Reims | Caisse des écoles de la Ville de Reims | Direction régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt.

Sans oublier

Les équipes de la Ville de Reims et du Grand Reims | Les équipes de Reims Tourisme et congrès | Ekaterina Allegra | Grand Reims Mobilités | Zébullo | Tonnellerie de Champagne | Icas | Dioniso | Culture dans l'R | Gérald Richard, La Table Saint-Thomas | Jean-Baptiste Duteurtre, Bulles et Millésimes | Bertrand Watelet, Librairie Amory



Créé en 2024 à l'initiative de Reims Tourisme & Congrès, en association avec la Ville de Reims et les acteurs locaux de la gastronomie, Les Relais du Goût valorisent l'art de vivre et le patrimoine culinaire rémois. À travers un parcours immersif dans la ville, le festival réunit habitants, visiteurs, chefs, artisans et vignerons autour d'expériences conviviales et durables. Accessible à tous, il célèbre les savoir-faire champenois et le goût sous toutes ses formes. Ce festival est un rendez-vous de rentrée incontournable en Champagne pour tous les épicuriens.



—R—
LES
RELAIS
DU GOUT
— 3^e ÉDITION —