



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Reims

Le 13 juin 2023

# REIMS À TABLE - L'EXPO !

Agitateurs de papilles

**Du 27 juin au 17 septembre 2023,  
100 portraits de restaurateurs sont  
exposés aux Halles du Boulingrin.  
- accès libre -**

Monument emblématique de l'identité culinaire de Reims, les Halles du Boulingrin accueillent REIMS A TABLE - L'EXPO !, à partir du 27 juin. A voir en libre accès tout l'été.

A Reims, les plaisirs de la table sont indissociables de l'art de vivre. Ici, les restaurateurs de tous horizons nourrissent de leurs talents toute la saveur d'un séjour champenois et font de Reims l'une des étapes les plus savoureuses de la gastronomie française.

Saisis par le photographe Cyrille Beudot à l'occasion de la première édition de « Reims à Table », les portraits d'une centaine de restaurateurs rémois sont présentés cet été sur les portes monumentales des Halles du Boulingrin.

Au fil de l'exposition, se révèlent des figures locales, souvent discrètes, inconnues parfois, toujours passionnées. Au service d'un métier à l'exigence quotidienne, aux commandes d'établissements gourmands, ces hommes et ces femmes expriment, à travers leurs visages, toute la convivialité et l'art de l'hospitalité du monde de la restauration.

Mettre en lumière l'engagement de ces hôtes indispensables à l'attractivité du Grand Reims, tel est le principe de la première exposition présentée par Reims Tourisme & Congrès et le collectif des acteurs culinaires rémois, dans le cadre de **REIMS A TABLE**.

Reims Tourisme & Congrès

Contact Presse : Elisa Bremont | [e.bremont@reims-tourisme.com](mailto:e.bremont@reims-tourisme.com)



## Reims à Table

**REIMS A TABLE**, animé par Reims Tourisme & Congrès et le collectif des acteurs du goût rémois, a pour but de doter le territoire d'un véritable étendard de la gastronomie afin de positionner Reims sur la carte de France des destinations gourmandes.

Outil de promotion au service de l'art de vivre à la rémoise, Reims à Table met en lumière l'art de prendre plaisir à table et en cuisine, promeut le terroir de Champagne, de la terre à l'assiette, place sur le devant de la scène les artisans du goût de notre région, leurs savoir-faire et leurs productions.

Première étape du déploiement de ce label de la gastronomie rémoise : [reimsatable.fr](https://reimsatable.fr), site internet vitrine de la richesse du patrimoine culinaire local, a vu le jour au printemps.

Sur le territoire, l'opération se décline à travers différents rendez-vous. REIMS A TABLE – L'EXPO ! sera suivie d'un deuxième événement à l'automne :

### REIMS A TABLE - LE JEU

Qui sera le Roi de la Table ?

Du 1<sup>er</sup> septembre au 5 novembre 2023, le concours Reims à Table réunira pendant deux mois tous les gourmands autour des restaurateurs de Reims et sa région pour célébrer les plaisirs de la table.

Il s'agira d'une part d'un jeu où le grand public sera invité à « couronner » (Reims oblige) le restaurant qu'ils considèrent comme leur champion, et d'autre part d'un concours professionnel récompensant l'engagement des restaurateurs dans la promotion du territoire. L'objectif est d'encourager les démarches durables, authentiques et gourmandes.



## Cyrille Beudot



Formé en traduction littéraire, Cyrille Beudot se consacre désormais à la traduction en images, en s'attachant à révéler le caractère unique de chacun de ses sujets. Sa polyvalence dans son art souligne avant tout sa curiosité du monde et ses clichés sont autant de témoignages sincères mettant en lumière ceux qu'il a rencontrés sur son chemin.





## Les Parrains de Reims à Table

L'opération est parrainée par 3 personnalités particulièrement investies dans le rayonnement de la gastronomie et la défense d'une cuisine gourmande, saine où la qualité et l'origine des produits priment : le chef triplement étoilé du restaurant l'Assiette Champenoise, **ARNAUD LALLEMENT** ; **PHILIPPE MILLE**, meilleur ouvrier de France, Chef \*\* du domaine les Crayères et **LOÏC BALLET**, animateur et chroniqueur gastronomique (France TV et Radio France) connu du public pour avoir sillonné la France des étapes culinaires de bon matin avec son vélo à trois roues.



PHILIPPE MILLE  
Chef\*\* Le Domaine des Crayères



ARNAUD LALLEMENT  
Chef\*\*\* L'assiette Champenoise



LOÏC BALLET  
Chroniqueur gastronomique

## Les partenaires

REIMS A TABLE bénéficie du soutien d'un nombre de partenaires grandissant partageant la même passion pour la bonne cuisine et la volonté de faire briller la destination rémoise : UMIH 51, Ville de Reims et Grand Reims, Vitrites de Reims, Club Hôtelier Reims-Champagne, Reims Tourisme & Congrès, Champagne de Vigneron, Clovis, Maison Fossier, The Fork, FIG Label Eco Responsable, Alice Délice, Daddy, Lehmann, Zôdio Reims, CaliT, Champagne G.H Mumm, l'Assiette Champenoise, Domaine Les Crayères, Trophée Mille, C'est meilleur quand c'est bon, France Bleu Champagne Ardenne.