



REIMS À TABLE-

Le Jeu !

Qui sera Roi de la Table ?

Du 1er septembre au 5 novembre 2023, Reims à Table c'est un jeu pour tous les gourmands dans les restaurants du Grand Reims doublé d'un concours destiné aux professionnels de la restauration. L'objectif : célébrer les plaisirs de la gastronomie et « couronner », Reims oblige, les Rois de la Table 2023 !

Dès la rentrée, Reims à Table propose aux gourmands de tous horizons, locaux ou internationaux en visite à Reims, de jouer avec la centaine de restaurants partenaires via l'application Reims à Table pour remporter des « couronnes » et élire la meilleure expérience à table dans chacune des catégories : Explorateur | cuisine du monde ; Gourmand | cuisine traditionnelle, bar à manger ; Epicurien | cuisine gastronomique, raffinée ; Pressé | cuisine à emporter, sur le pouce.

En cumulant des couronnes sur leur smartphone, les joueurs pourront tenter d'être eux aussi sacré Roi de la Table et remporter une très belle dotation : un séjour à l'Assiette Champenoise***. Chaque semaine de nombreux autres lots récompenseront les participants, joueurs (repas, coffrets gourmands, visites...) et restaurateurs (visibilité, team building, conseil spécialisé, produits professionnels...). Au total, plus de 3 000 euros de dotations pour chacun des lauréats sacrés Rois de la Table 2023.

Parallèlement, le concours réservé aux restaurateurs récompensera les établissements engagés dans la promotion et la mise en valeur du territoire à travers des démarches authentiques, durables, et gourmandes. Lors de cette première édition, le jury composé de professionnels du tourisme, de la restauration et des médias décernera 5 prix assortis de dotations originales.

Remise des trophées, réalisée par les élèves du Lycée des Métiers Gustave Eiffel, le 7 novembre prochain à La Cartonnerie.



Les restaurants participants

La Fabrique	En Aparthé	Le Piazza
231 East Street	Epices & Tout	Le Pressoir
A L'ère Du Temps	Genki	Le P'tit Viet
Alba	Gueuleton Reims	Le Relais De Sillery
Anna S., La Table Amoureuse	Harold	Le Rem' - Mercure Reims
Au Cul De Poule	Holy Shot - Coffee Shop	Centre Cathédrale
Au Petit Comptoir	Hortus Café	Le Square
Aux 3 P'tits Bouchons	Il Duomo	Le Tablier
Aux Coteaux	Joseph Restaurant	Le Thiers
Aux Délices Des Papilles	L'atelier Mala	L'Edito
Aux Petits Oignons	La Boucherie	L'effervescence
Bistro Des Anges	La Galinette	Les Cocottes Du Cul De Poule
Bistro De La Poste	La Grande Georgette	Les Cornichons
Bistrot De La Gare	La Nonna	Les Coudes Sur La Table
Bistrot Du Circuit	La Petite Cantoche	L'expérience
Bistrot Du Forum	La Table De La Boucherie	L'extra
Brasserie L'ardennais	Guiset	L'instant Cuisine
Brasserie Le Clairmarais	La Table Des Chefs	L'ours Bleu
Brasserie Le Jardin	La Table Des Halles	Loisium (Horizium)
Brasserie Le Ponsardin	La Table Saint-Thomas	Marcel & Jane
Café De La Paix	La Trattoria Rémoise	O Délices Du Liban
Cantine Anti-Gaspi - Les Bons Restes	L'alambic	Pâtisserie Waïda
Château De Courcelles	L'antica	Pic Adore
Château De Sacy	L'apostrophe	Prise De Mousse
Chèvre Et Menthe	L'arche A L'eau	Punjab
Chez Clémentine	L'artdoise	Réjane Et Norbert
Chez Fred	Le Carnot	Sacré Brunch
Chez Jeanne Food Truck	Le Champ Pavéau	Saint Maurice
Coffee Champ	Le Comptoir A Bulles	Signorizza
Continental	Le Coquet	Sodad
Coq Et Vins	Le Cormont	Taj Mahal
Croquignole	Le Court 1920	The Market Brew House
Cuivré	Le Crypto	The Mother Road
Cul Sec	Le Flech	Vapeurs Et Gourmandises
Du Cep A L'Assiette	Le Lion	
	Le Petit Basque	



Zoom sur le concours professionnel

Objectif : Récompenser l'engagement des restaurateurs dans la promotion du territoire.

Les Prix

- **Prix Champagne de Vignerons** – Carte Champagne de Vignerons 2023
- **Prix Food Index For Good** – Restaurant de Demain 2023
- **Prix TheFork** – Promotion et Relations Numériques
- **Prix France Bleu** – Restauration Locale et Solidaire
- **Prix Ville de Reims** – Entreprendre au Féminin

Les lauréats se verront remettre des dotations d'une valeur de 800 à 2000 euros.

Calendrier

20 juillet 2023 : Ouverture des candidatures – Dépôt des dossiers

29 septembre 2023 - 17h00 : Date limite de dépôt des candidatures

7 novembre 2023 : Audition des candidats retenus devant le jury (9h00-11h00)

Le Jury

Loïc BALLETT | France Télévision

Stanislas LEBLANC | TheFork

Emmanuelle JARY | C'est meilleur quand c'est bon

Eva GENEL | Food Index for Good

Tony VERBICARO | France Bleu

Marie-Inès Romelle | Ville de Reims

Catherine Coutant | Ville de Reims

Brigitte Oumansky | Lycée des Métiers Gustave Eiffel

Grégoire Amir-Tahmasseb | L'Union

Gérard Peyrefiche | News'MAG

Tétiana Poleva /David Archer | Syndicat Général des Vignerons de Champagne.



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, site internet vitrine de la richesse du patrimoine culinaire local, a vu le jour au printemps 2023.

Sur le territoire, l'opération se décline à travers différents rendez-vous. REIMS A TABLE - LE JEU poursuit la dynamique fédératrice initiée au début de l'été par REIMS A TABLE – L'EXPO !

Les Parrains

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, Coutellerie et Casserolierie Champenoise, Cocotte Food Tour, Cook Heure, Champagne G.H Mumm, Ballon d'Épernay, Champagne Canard Duchêne, Champagne G.H. Martell, Champagne Lanson, Champagne Veuve Cliquot, Pressoria, Defi Quizz, L'odyssée des jeux, l'Assiette Champenoise, Domaine Les Crayères, Trophée Mille, C'est meilleur quand c'est bon, France Bleu, News'Mag et les restaurants et producteurs du Grand Reims.

