



REIMS À TABLE

Lancement du Portail de la Gastronomie

Dès le 16 mai 2023, une adresse unique permettra de découvrir toutes les richesses culinaires du territoire : *reimsatable.fr*

REIMS A TABLE, animé par Reims Tourisme & Congrès et le collectif des acteurs du goût rémois, souhaite doter le territoire d'un véritable étendard de la gastronomie pour positionner Reims sur la carte de France des destinations gourmandes. Première étape du déploiement de ce label de la gastronomie rémoise : le lancement d'un site web généraliste vitrine du savoir-faire local.

A partir du 16 mai 2023, les gourmands de tous horizons, touristes nationaux ou internationaux, rémois, disposeront à travers le site reimsatable.fr d'un outil unique pour découvrir toutes les richesses culinaires et gastronomiques de Reims et ses alentours : bonnes tables, événements, épiceries, produits et producteurs locaux.

Promouvoir l'art de vivre à la rémoise, l'Art de prendre plaisir à table et en cuisine, promouvoir le terroir de Champagne, de la terre à l'assiette, placer dans la lumière les artisans du goût de notre région, leurs savoir-faire et leurs productions : telle est l'ambition du site reimsatable.fr.

Ce portail web, directement connecté au million de visiteurs annuels de reims-tourisme.com, offre une véritable porte d'entrée culinaire pour les visiteurs de Reims.



Relais d'information et de promotion, *reimsatable.fr* présente :

Une sélection des bonnes tables

Outil multilingue pensé pour simplifier la réservation d'une table, *reimsatable.fr* référence les bonnes adresses rémoises (descriptif détaillé, coordonnées, photos, cartes et menus...) et pointe directement vers le mode de réservation (téléphone, mail, site web, réseaux sociaux) le plus efficace en fonction de l'établissement. Plus besoin de jongler entre les plateformes sur son smartphone pour trouver et réserver la table de ses envies.

L'agenda des événements culinaires du territoire

Vitrine du dynamisme régional en matière de gastronomie, *reimsatable.fr* présente l'agenda des salons « foodies », marchés de producteurs, rendez-vous gourmands, dégustations, animations, expositions qui réunissent tout au long de l'année les épicuriens de tous horizons.

Les adresses pour consommer local, durable et solidaire

« Bien manger et manger bien » est la ligne directrice de REIMS A TABLE. Comment allier plaisir, santé, justice sociale, préservation de l'environnement ? Pour aider les visiteurs à faire leurs courses à Reims dans le bon sens et soutenir les initiatives solidaires et durables *reimsatable.fr* référence les bons plans et bonnes adresses où acheter des produits locaux et de saison ; les recettes pour cuisiner ces derniers ; les lieux où rencontrer des producteurs et des restaurateurs impliqués ; les restaurants d'apprentissage, inclusifs, antigaspi...

Reims à Table, le jeu

Reimsatable.fr est également la porte d'entrée au concours REIMS A TABLE. Cette nouvelle formule se déroulera dans les restaurants du Grand Reims du 1^{er} septembre au 5 novembre 2023.



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 gourmand (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.



A propos de Reims à Table

Une première initiative fructueuse

L'Office de Tourisme du Grand Reims a lancé en 2021 « Reims à Table », un jeu-concours événementiel visant à accompagner la relance de l'activité du secteur de la restauration, alors en plein marasme.

Durant sept mois, les Rémois et les visiteurs du Grand Reims ont été invités à soutenir leurs établissements en votant pour eux sur la plateforme reimsatable.fr. Plus de 10 000 euros de gains ont récompensé les participants.

In fine, le concours a comptabilisé plus de 14 500 participations.

Une opportunité pour la destination « Reims »

Cette première initiative a permis d'impliquer et de fédérer plus de 150 restaurateurs dans une démarche globale, qualitative et durable de développement touristique autour de la valorisation du patrimoine gastronomique du territoire. Les acteurs du tourisme et de la gastronomie réunis pour la première fois autour d'un projet commun ont initié ainsi les prémices d'un collectif dynamique.

Le bilan très positif de l'opération et son attrait immédiat auprès du public comme de nombreux partenaires, nous invite à porter plus haut et plus loin l'ambition d'une véritable « griffe » de la gastronomie pour Reims, partagée par tous les acteurs locaux du goût, et destinée à faire rayonner la destination en France comme à l'international.