

ELLE VOYAGES

**LES SPOTS SECRETS
DES PEOPLE DANS
L'HEXAGONE**

**EN TOUTE SAISON
LA MONTAGNE,
ÇA NOUS GAGNE**

PSYCHO
**LE KIT DE SURVIE DU
VOYAGE ENTRE POTES**

**HÔTELS & SÉJOURS
NOS 40 OFFRES
EXCLUSIVES
EN AMOUREUX,
EN SOLO, EN FAMILLE...**

**DOUCE
FRANCE**

**NOS MEILLEURS
PLANS DE
WEEK-END
ET VACANCES**

ELLE HORS-SÉRIE #12

HORS-SÉRIE N° 12 / FÉVRIER-AVRIL 2019

FRANCE MÉTROPOLITAINE 6,90 € /
BEL: 7,90 € / CAN: 12,99 \$ CAN / CH: 12,90 CHF / DOM: 7,90 € /
ESP: 8 € / IT: 8 € / LUX: 7,98 € / MAR: 7,98 MAD / Port. Cont: 8 €

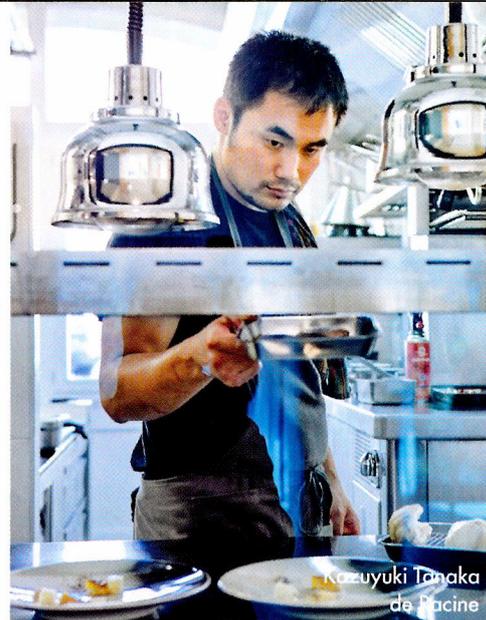
M 07859 - 12H - F: 6,90 € - F



SUR LES ROUTES DE CHAMPAGNE

PLUS EFFERVESCENTE QU'IL N'Y PARAÎT, LA RÉGION DE REIMS ET D'ÉPERNAY ABRITE DE JOLIES TABLES ET D'EXCELLENTS ARTISANS QUI MÉRITENT LE DÉTOUR ET LE SÉJOUR.

PAR **ALEXANDRA MICHOT** PHOTOGRAPHE **CLAUDE WEBER**



Kazuyuki Tanaka
de Racine



Aline et Éric Serva

AU BON MANGER

Aline et Éric Serva, Parisiens fous de produits et de vins, ont ouvert en 2008 cette inclassable « boutique-épicerie-grignote-cave à vins » où dénicher une sélection très pointue de champagnes et de vins nature. À accompagner de saumon d'Écosse fumé au bois d'aulne et tranché minute, de terrines et charcuteries triées sur le volet ou de fromages affinés de Philippe Olivier. Un point de départ idéal pour bien commencer son périple en Champagne ! Entre 20 et 25 € à la carte.
7, rue Courmeaux, Reims. aubonmanger.fr

OÙ GOÛTER DU CHAMPAGNE AVANT D'EN ACHETER ?

Trésors de Champagne, à Reims, salon de dégustation de 28 vigneron artisans de l'association Trésors de Champagne (2, rue Olivier-Métra. Tél. : 03 26 48 28 42) ;
Prise de Mousse, à Rilly-la-Montagne, lumineux bar à vins et à champagnes dédié aux cuvées de la Montagne de Reims (23, rue de Reims. Tél. : 03 26 02 11 50) ;
Au 36..., à Hautvillers, dans le village du fameux Dom Pérignon (36, rue Domaine-Pérignon. Tél. : 03 26 51 58 37).

RACINE

Décrocher l'un des 20 couverts du restaurant étoilé de Kazuyuki Tanaka est une gageure ! Formé au Japon, puis auprès de Régis et Jacques Marcon et de Philippe Mille aux Crayères, « Kazu » délivre, depuis sa cuisine ouverte, des assiettes virtuoses, travaillant les plus beaux produits de saison du terroir français avec une précision toute nippone. Jeu de textures, acuité des goûts et insolence (maîtrisée) des accords font presque oublier l'épatante carte des vins à prix raisonnables. La formule déjeuner à 45 € est le meilleur rapport qualité/prix/plaisir de Reims.
6, place Godinot, Reims. racine.re

LE BELLEVUE ET LE ROYAL

Au Royal Champagne Hôtel & Spa, entre Reims et Épernay, le chef Jean-Denis Rieubland a sélectionné le meilleur des producteurs locaux pour Le Bellevue, bistrot chic de l'établissement. Résultat, une carte aussi belle que le panorama qui domine le vignoble : foie gras au ratafia, croustillant de langres, poulet jaune de Champagne rôti... Pour Le Royal, sa table gastronomique, le chef s'inspire d'herbes fraîches cueillies dans son potager. Clou du spectacle, les desserts, dont un somptueux chou au cappuccino croustillant. Menu dès 39 €, chambre double à partir de 485 €.
9, rue de la République, Champillon.
royalchampagne.com

LES AVISÉS

Impossible de dénicher un champagne Jacques Selosse ? Consolerez-vous à la table de Stéphane Rossillon, qui tient avec panache le restaurant des Avisés, l'hôtel de charme du domaine. On y déguste les cuvées maison, ainsi que les plus belles références du vignoble effervescent... Faire connaître l'immense variété des champagnes, voilà le but de cette table d'hôte, dont le chef fait personnellement la tournée des maraîchers, éleveurs et charcutiers. Un seul déjeuner suffira pour donner envie d'y passer la nuit. Menu déjeuner à 42 €, chambre double à partir de 200 €.
59, rue de Cramant, Avize. selosse-lesavisés.com

À RAPPORTER

Des biscuits roses de Reims, de la Maison Fossier, qui propose aussi mini-biscuits, pâte à tartiner rose, poudres culinaires.

Adresses sur fossier.fr

Du jambon de Reims, des terrines et le pâté en croûte du MOF Bruno Herbin à s'offrir aux Gourmets des Halles.
3, rue de Mars, Reims. herbin-traiteur.fr



Royal Champagne Hôtel & Spa

ET AUSSI...

La Grillade Gourmande, table bourgeoise dont tous les vigneron de Champagne ont fait leur cantine. Menu déjeuner à 33 € (16, rue de Reims, Épernay. lagrilladegourmande.com) ; **Le Château de Rilly**, très belle cuisine, limpide, audacieuse dans les accords et volontiers végétale au cœur du vignoble champenois. Menus à 62 et 82 € (38, rue de Reims, Rilly-la-Montagne. lechateauderilly.com). ■