

Communiqué de Presse - La Caserne Chanzy
Reims, le mercredi 7 février 2024

Dîner Palmer & Co au restaurant La Grande Georgette

Palmer & Co, l'une des très rares Maisons à posséder une impressionnante collection de millésimes, propose une expérience gastronomique exclusive au restaurant La Grande Georgette, le mercredi 21 février.

2015, 2003, 1996, 1985, 1976... des millésimes remarquables pour souligner à merveille la finesse des plats du Chef Julien Raphanel. Une dégustation inédite alliant grands terroirs, temps et savoir-faire.

Dîner en accord Mets & Champagnes proposé au tarif de 195 euros par personne, uniquement le mercredi 21 février 2024.



Crédit photos : @LaurentRodriguez



À propos de LA CASERNE CHANZY

L'hôtel 5 étoiles La Caserne Chanzy est la première adresse Autograph Collection du groupe Marriott International à s'installer à Reims. Situé sur la place du parvis de la Cathédrale Notre-Dame inscrite à la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, cet hôtel, spa et restaurant offre à ses hôtes un emplacement d'exception.

Le bâtiment de l'hôtel est un lieu chargé d'histoire. Inauguré en 1926, il a hébergé la caserne des pompiers de la ville de Reims pendant près de 70 ans. En 2019, après plusieurs années d'abandon, la bâtisse devint La Caserne Chanzy. Répartie sur 5 500 m², l'ancienne caserne fait partie de l'héritage architectural Art Déco qui marque la reconstruction de Reims dans les années 1920.

La Caserne Chanzy héberge un hôtel de 89 chambres, dont la moitié d'entre elles offrent une vue imprenable sur la Cathédrale. Son restaurant La Grande Georgette tient son nom en référence à la tradition existant à la fin des années 20 : donner à la grande échelle le prénom de l'épouse du capitaine de la caserne. Véritable écrin de douceur, son Spa Deep Nature comprend un bassin à jets hydromassants, un sauna, un hammam, une salle de fitness et cinq cabines de soins.

À propos de LA GRANDE GEORGETTE

Le restaurant La Grande Georgette accueille résidents et rémois tous les jours, au déjeuner et au dîner, dans une atmosphère chaleureuse, animée et décontractée. Le Chef Julien Raphanel y propose une cuisine de saison, alliant produits frais et locaux. La carte des vins et champagnes offre un choix unique de plus de 900 références, dont 450 uniquement pour les champagnes, avec des appellations les plus célèbres aux plus confidentielles.