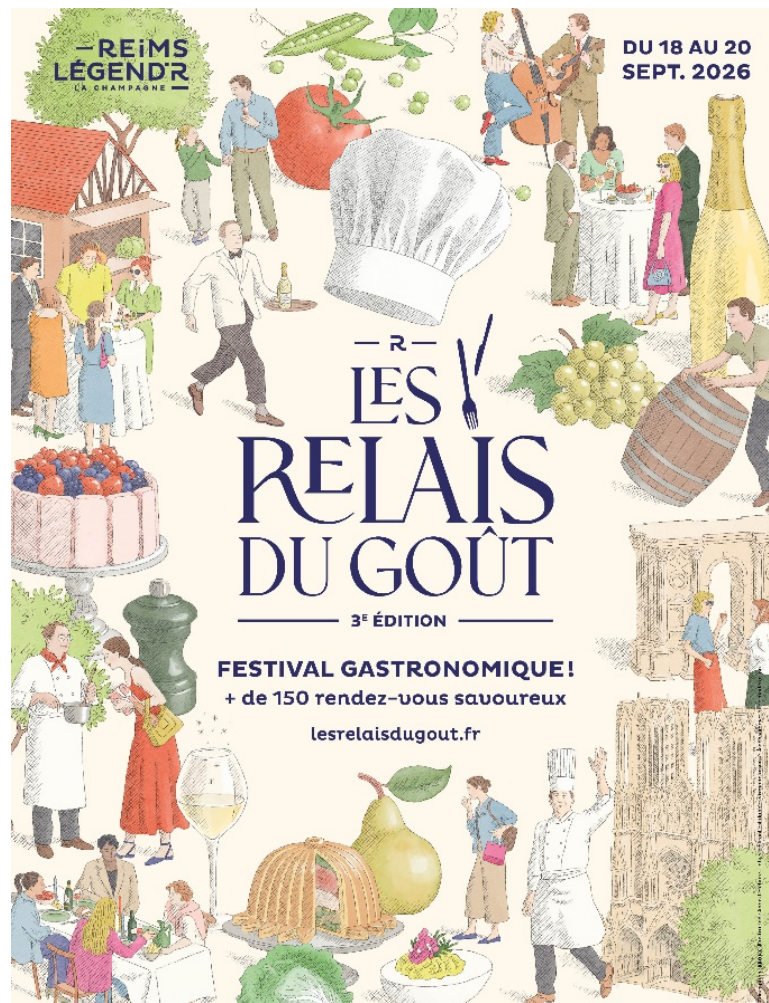


Le 25 juin 2026

## LE FESTIVAL GASTRONOMIQUE LES RELAIS DU GOÛT REVIENT À REIMS POUR UNE TROISIÈME ÉDITION

À noter dans les agendas — Du 18 au 20 septembre 2026, Reims convie habitants et voyageurs gourmets à vivre la troisième édition des Relais du Goût, rythmée par des conférences, de grandes tablées, des démonstrations culinaires, des marchés, des ateliers et des expériences gourmandes.



MARCHÉS DE PRODUCTEURS | CHEFS ÉTOILÉS | VIGNERONS & MAISONS DE CHAMPAGNE | BANQUETS  
TABLES D'EXCEPTIONS | MASTERCLASS | ATELIERS & DÉGUSTATIONS | DÉMONSTRATIONS GRATUITES...

YONDER | snfcconnect | Food&Sens | airbnb | L'union | BCB | NEWS MAG | ici

Cette année encore, **la programmation du festival** est prometteuse. **Chefs étoilés, restaurateurs passionnés, vigneron**s et **Maisons de Champagne** unissent leurs savoir-faire pour proposer aux visiteurs des **rendez-vous gourmands, exclusifs et insolites**.

Au programme : **marchés, Sacre du Pâté en Croûte, tables d'exception, grandes tablées, dégustations, ateliers culinaires, rencontres et conférences**, ainsi que des **expériences insolites** dans des **lieux emblématiques de la ville**.

Depuis leur création en **2024**, les **Relais du Goût** se sont progressivement imposés comme l'un des **rendez-vous phares pour les amateurs de gastronomie**. Les rendez-vous gastronomiques organisés sur les marchés, dans les Maisons de Champagne, les sites patrimoniaux, et établissements partenaires rencontrent un vif succès.

L'édition **2025** avait confirmé cette dynamique en réunissant **27 000 participants**, soit **une progression de 10% par rapport à l'édition précédente**.

## LES RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER

### Le Village des Relais du Goût

#### Un lieu de partage au cœur du festival

Installé sur l'esplanade de la Porte de Mars, le Village des Relais du Goût **réunit pendant trois jours une quarantaine de vigneron**s venus de toute la **Champagne**. Dans une ambiance conviviale et festive, ils partagent avec le public leur passion pour leur terroir, leurs savoir-faire et les spécificités de leurs cuvées.

Véritable cœur vivant du festival, le Village des Relais du Goût offre une occasion unique de découvrir toute la diversité de l'AOC Champagne, au cœur même de Reims, dans un esprit de partage.

#### Des conférences autour du goût et de la transmission

Le Village accueille également plusieurs temps forts autour du goût, du terroir et de la transmission. Des conférences viennent rythmer la programmation, avec **notamment le chef Guillaume Gomez, Ambassadeur pour la gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires, longtemps à la tête des cuisines de l'Élysée, un tête-à-tête entre Arnaud Lallement et la journaliste gastronomique Emmanuelle Jary** ou encore un **échange avec Stéphane Bour, le médiatique producteur de piments de la Marne**.

L'auteure culinaire **japonaise Ryoko Sekiguchi** sera également présente pour échanger avec le public. Ces rendez-vous permettent d'explorer les liens entre gastronomie, savoir-faire, produits et patrimoine culinaire.

### Démonstrations culinaires et goûter caritatif

Le Village fait aussi la part belle aux **démonstrations culinaires et pâtisseries**, avec la **présence de chefs renommés et de talents de la scène sucrée**.

**Le 19 septembre, un goûter caritatif réunit plusieurs talents** de la scène pâtissière française, sous l'impulsion d'Alistair Smith, Champion du Monde Junior de Pâtisserie.

**Plusieurs chefs pâtisseries de renom proposent également des démonstrations**, parmi lesquels **Rosalie Boucher** – Le Parc\*\*, Domaine Les Crayères, **Claire Santos Lopes** - Le Royal\*, Royal Champagne, **Quentin Weibel** – Le Millénaire\*, **Aurélié Gérard**, ancienne candidate du *Meilleur Pâtissier*, **Bastien Meulot**, Champion de France Junior du Dessert 2026, **Yoann Normand**, Champion de France du Dessert 2019, ainsi que **Vincent Dallet**, incontournable pâtissier et chocolatier d'Épernay.

**D'autres chefs viennent également enrichir la programmation**, dont Ronan Kervarrec\*\*, Dimitri Veith\*, Émilie et Thomas Roussey\*, Pascal Lombard\* sans oublier les chefs locaux : Philippe Mille\*\*, Massimiliano Sena\*, Benjamin Gilles... avec la complicité du journaliste Vincent Ferniot pour certaines de ces animations.

### Marché des Producteurs du Domaine Les Crayères

Chaque année, le Domaine Les Crayères ouvre exceptionnellement les portes de son parc pour accueillir son Marché des Producteurs. **Pendant deux jours, une quarantaine de producteurs, artisans et partenaires du Domaine se réunissent** pour faire découvrir leurs savoir-faire, leurs spécialités et les produits qui composent la richesse des terroirs français.

Au fil des allées, les visiteurs sont invités à rencontrer les exposants, déguster leurs produits et échanger avec celles et ceux qui les élaborent. **Produits de saison, gourmandises, créations artisanales et spécialités régionales se découvrent dans une atmosphère conviviale, au cœur de l'un des plus beaux domaines de Reims.**

Bars à champagne, restauration sur place et animations complètent ce rendez-vous gourmand ouvert à tous.

### Le Banquet du Carmel

**Le Banquet du Carmel** propose une expérience gastronomique en quatre variations autour des accords mets et vins. Le temps du festival, **la Chapelle du Carmel accueille le chef Matthieu Audinot pour un dîner imaginé comme un voyage entre cultures, influences et saveurs.**

Réunis autour d'une table d'hôtes dressée au cœur de la nef, les convives assistent à la préparation d'un menu pensé comme une traversée culinaire. Nourrie par les expériences du chef en France et à l'international, sa cuisine libre et inspirée mêle techniques, traditions et influences lointaines dans une succession d'accords subtils et inattendus.

Plus qu'un dîner, cette expérience offre une véritable immersion sensorielle dans un lieu hors du commun, où patrimoine, gastronomie et convivialité se rejoignent le temps d'une soirée singulière et généreuse.

## LES NOUVEAUTÉS DE CETTE TROISIÈME ÉDITION

Pour cette troisième édition, le Village s'enrichit de **plusieurs nouveautés** : des **grandes tablées, une nocturne jusqu'à 22h le samedi soir** et la **vente de champagne en direct des producteurs**. Le pâté en croûte est également mis en avant à travers la **première édition du Sacre du Pâté en Croûte**.

### Le Sacre du Pâté en Croûte

#### Grand Prix de Reims – Première édition

Grande nouveauté 2026, **Le Sacre du Pâté en Croûte – Grand Prix de Reims** fait son entrée au cœur du Village des Relais du Goût. Dédié à l'un des produits emblématiques du patrimoine gastronomique français, ce concours invite artisans, charcutiers-traiteurs, restaurateurs, boulangers, pâtisseries et jeunes talents à proposer leur propre interprétation du pâté en croûte, en valorisant les produits et savoir-faire du terroir champenois.

Pensé comme un véritable rendez-vous gastronomique ouvert au public, le concours permet aux visiteurs de découvrir les créations des finalistes, d'assister aux dégustations du jury et à la proclamation des résultats, puis de déguster les pâtés en croûte en lice. Ils peuvent également participer à l'attribution du **Prix du Public** en votant pour leur création préférée parmi les réalisations proposées à la dégustation.

Les créations sont évaluées par un **jury présidé par Christophe Raoux**, Meilleur Ouvrier de France et chef étoilé du Royal\* au Royal Champagne. À ses côtés, plusieurs personnalités reconnues du monde de la gastronomie et du pâté en croûte départagent les candidats, parmi lesquelles **Frédéric Le Guen-Geffroy**, chef du club privé TP90 et Champion du Monde de Pâté en Croûte 2023 ; **Emeline Aubry**, artisane charcutière, Prix de la Confrérie et Prix Richelieu du Championnat du Monde de Pâté en Croûte 2025 ; **Vincent Ferniot**, journaliste gastronomique ; **Julien Guénéé**, Chef de l'automobile Club de France, Champion du Monde de l'International Catering Cup 2025 ; **Julien Perret**, créateur du compte @pate\_croute\_france ; et **Romain Spire**, artisan charcutier, fondateur des Délices du Renard à Reims.

**Les candidatures sont ouvertes aux professionnels jusqu'au 30 août 2026.** Pour toute information complémentaire, les candidats peuvent se rendre sur [www.lesrelaisdugout.fr](http://www.lesrelaisdugout.fr).

### Rencontre exclusive avec Olivier Krug et Arnaud Lallement

L'occasion de **partager la quête de l'Harmonie à Table de la Maison Krug** aux côtés d'**Olivier Krug** et du **chef Arnaud Lallement**, trois étoiles Michelin à **L'Assiette Champenoise**.

Au cœur de la Maison de Famille Krug, les participants découvrent les coulisses de la création d'accords mets et champagnes d'exception, à travers la dégustation de **trois cuvées emblématiques** associées à **trois créations culinaires** imaginées spécialement pour cette rencontre.

**Un moment rare, placé sous le signe de l'exigence, du partage et du plaisir de la dégustation.**

### Secret Table by Philippe Mille

Pour ce premier opus, **Philippe Mille**, Meilleur Ouvrier de France 2011 et chef propriétaire du restaurant Arbane\*\*, invite les convives à découvrir une table éphémère imaginée dans l'un des lieux emblématiques du patrimoine rémois.

Tenu secret jusqu'au dernier moment, ce lieu d'exception devient le décor d'une soirée hors du commun, pensée comme une rencontre entre gastronomie, champagne et patrimoine. Au fil d'un menu conçu par le chef et son équipe, les invités découvrent une cuisine guidée par les produits, les saisons et le goût du partage.

Chaque plat dialogue avec une sélection de champagnes choisie pour accompagner l'expérience et révéler les saveurs du menu. Une manière singulière de découvrir Reims à travers l'univers d'un chef profondément attaché à son territoire d'adoption.

### Champagne Abelé 1757 x La Briqueterie

Les caves historiques de Champagne Abelé 1757 s'ouvrent exceptionnellement pour une visite confidentielle au cœur de l'une des plus anciennes Maisons de Champagne. Entre pierre et silence, cette immersion rare dévoile l'histoire, le patrimoine et le savoir-faire artisanal qui façonnent l'identité de la Maison depuis près de trois siècles.

L'expérience se prolonge par une masterclass exclusive animée par **Étienne Eteneau**, Chef de Caves, le temps d'un parcours de dégustation réunissant quatre cuvées emblématiques. Chacune de ces cuvées sont accompagnées d'une bouchée gastronomique imaginée et commentée par **Nawal Rezagui**, Cheffe étoilée du restaurant Alcôve\* à La Briqueterie, pour révéler les nuances et la personnalité des vins de la Maison.

Une rencontre rare entre patrimoine, champagne et gastronomie, au cœur d'un lieu d'exception.

### La Table Suspendue face à la Cathédrale

La plus belle chambre de l'hôtel\*\*\*\*\* La Caserne Chanzy se transforme en table gastronomique éphémère, dominant les toits de Reims. Perchés au cinquième étage du bâtiment Art Déco centenaire, douze convives seulement prennent place autour d'une table d'hôtes exclusive, face à la Cathédrale Notre-Dame.

Chaque service est imaginé par le chef **Julien Raphanel**, aux côtés d'un chef invité différent, autour d'un menu inédit conçu spécialement pour l'événement. Cette création à quatre mains est accompagnée d'accords mets et champagnes sélectionnés pour l'occasion.

Lors des dîners du vendredi et samedi, l'expérience se prolonge sur le balcon privatif, offrant vue privilégiée sur le spectacle **Régalia**. Une parenthèse gastronomique rare, où cuisine, patrimoine et émotion se rencontreront face à l'un des plus grands monuments de France.

### Piment & Bulles par Champagne Thiénot x Inferno Peppers

**Champagne Thiénot** et **Inferno Peppers** s'associent pour une expérience de dégustation inédite, placée sous le signe du piment cultivé localement par Stéphane, fondateur d'Inferno Peppers.

Pensée comme une expérience sensorielle, cette rencontre propose **trois cocktails imaginés autour de cette production locale artisanale**.

Au fil de la dégustation, les saveurs évoluent entre fraîcheur, puissance et intensité. Chaque création est accompagnée d'un snacking pensé pour prolonger l'expérience et révéler les accords de saveurs, avec une alternative végétarienne disponible.

Une découverte originale et audacieuse, qui invite à porter un regard nouveau sur le piment et ses possibilités d'association dans l'univers de la dégustation.

## LES CHEF(FE)S ET PATISSIER(E)S DE L'ÉDITION 2026

- Arnaud Lallement, L'Assiette Champenoise\*\*\*
- Philippe Mille, Arbane\*\*
- Christophe Moret, Le Parc\*\* - Domaine les Crayères
- Kazuyuki Tanaka, Racine\*\*
- Benjamin Andreux, Le Millénaire\*
- Christophe Raoux, Le Royal\* - Royal Champagne
- Massimiliano Sena, La Table de Courcelles\* - Château de Courcelles
- Nawal Rezagui, Alcôve\* - La Briqueterie
- Ronan Kervarrec, La Table de Ronan\*\*, Maison Kervarrec
- Dimitri Veith, Mon Oncle\*, à Oslo
- Emilie et Thomas Roussey, Emilie et Thomas\* - Moulin de Cambelong
- Pascal Lombard, Le 1862\* - Les Glycines
- Julien Raphanel, La Grande Georgette
- Guillaume Gomez, Ambassadeur pour la gastronomie, l'alimentation et les arts culinaires, ancien Chef de l'Élysée
- Benjamin Gilles, Couvert de Vignes
- Rosalie Boucher, Le Parc\*\* - Domaine les Crayères
- Quentin Weibel, Le Millénaire\*
- Claire Santos Lopes, Le Royal\* - Royal Champagne
- Alistair Smith, Champion du Monde Junior de Pâtisserie 2024
- Yoann Normand, Champion de France du Dessert 2019
- Bastien Meulot, Champion de France junior du dessert 2026
- Stanislas Lepoutre, La Grande Georgette
- Aurélie Gérard, Plaisirs sucrés
- Vincent Dallet, Chocolaterie Dallet
- Emeline Aubry, Prix de la confrérie et prix Richelieu du Championnat du Monde du Pâté en Croûte 2025
- Frédéric Le Guen-Geffroy, Champion du monde du Pâté en Croûte 2023
- Julien Guénée, Champion du monde des traiteurs (International Catering Cup) 2025
- Eric Geoffroy, Au Piano des Chefs
- Gilles Landragin, Le Continental
- Mathieu Audinot, Un Chef à votre table
- Maxime De Luca, Atelier De Luca
- Pascal Ferrat, Fossier
- Thierry Sidan, Le Clos
- Jun HEO, Hanuri

## INFORMATIONS PRATIQUES

### **Du 18 au 20 septembre**

*Ouverture de la billetterie le 10 juillet à 10h pour les expériences payantes*

*Ouverture billetterie le 28 août à 10h pour les expériences gratuites*

*Tarifs et horaires : en fonction des maisons de champagne et des expériences*

*Pour réserver et retrouver le détail de la programmation : [lesrelaisdugout.fr](https://lesrelaisdugout.fr)*

### **À propos des Relais du Goût**

Créé en 2024 à l'initiative de Reims Tourisme & Congrès, en association avec la Ville de Reims et les acteurs locaux de la gastronomie, Les Relais du Goût valorisent l'art de vivre et le patrimoine culinaire rémois. À travers un parcours immersif dans la ville, le festival réunit habitants, visiteurs, chefs, artisans et vigneronns autour d'expériences conviviales et durables. Accessible à tous, il célèbre les savoir-faire champenois et le goût sous toutes ses formes. Ce nouveau festival est désormais le rendez-vous de rentrée incontournable en Champagne pour tous les épicuriens.