

dinner in the sky®
reims



DE RETOUR DANS LE CIEL DE

REIMS

DU 18 AU 21 SEPTEMBRE 2025

Esplanade Porte de Mars



Réservations
www.lesrelaisdugout.fr

LES
RELAIS
DU GOUT

M
ville & UN!

LES RELAIS DU GOÛT

Créée par le Chef étoilé Philippe Mille, l'association Mille & Un ! organise la seconde édition de Dinner In The Sky sur l'esplanade Porte de Mars à Reims lors du festival « Les Relais du Goût » initié par Reims Tourisme & Congrès.

L'EXPÉRIENCE DINNER IN THE SKY

Du 18 au 21 septembre, l'association Mille & Un ! propose une expérience unique dans le ciel de Reims : un repas à 50 mètres de hauteur, confortablement assis autour d'une cuisine ouverte à 360°, pour un moment... suspendu !

Rendez-vous la tête dans les nuages avec cinq ascensions par jour, deux déjeuners, une masterclass et deux dîners, qui offriront à seulement 22 convives à la fois une expérience des plus originales.

L'art de célébrer la gastronomie et le champagne de façon surprenante ! Philippe Mille, Meilleur Ouvrier de France, Chef étoilé du restaurant Arbane à Reims, accompagné de Chefs prestigieux, élaboreront à tour de rôle des menus d'exception en accord mets et champagnes.

Nouveauté 2025, Brunch In The Sky by Sacré Brunch, une collaboration inédite à faire décoller les papilles !

Un moment gastronomique et solidaire : l'ensemble des recettes est reversé à l'association Mille & Un ! pour soutenir le Trophée Mille (concours de gastronomie valorisant l'apprentissage et les différents métiers de l'hôtellerie - restauration).



JEUDI 18 SEPTEMBRE

DÉJEUNER À 11H00

PHILIPPE MILLE* & FRÉDÉRIC SIMONIN*

DÉJEUNER À 13H00

PHILIPPE MILLE* & FRÉDÉRIC SIMONIN*

DÎNER À 18H15

PHILIPPE MILLE* & TETSUYA NAKAMURA

DÎNER À 20H15

PHILIPPE MILLE* & TETSUYA NAKAMURA

VENDREDI 19 SEPTEMBRE

DÉJEUNER À 11H00

JÉRÔME FECK*

DÉJEUNER À 13H00

JÉRÔME FECK*

MASTERCLASS À 17H

ÉRIC GOETTELMMANN

DÎNER À 18H15

BENJAMIN ANDREUX*

DÎNER À 20H15

BENJAMIN ANDREUX*

SAMEDI 20 SEPTEMBRE

BRUNCH À 10H00

BY SACRÉ BRUNCH

DÉJEUNER À 11H00

STÉPHANE BURON**

DÉJEUNER À 13H00

STÉPHANE BURON**

MASTERCLASS À 17H

VALENTIN GALLAIS

DÎNER À 18H15

MASSIMILIANO SENA*

DÎNER À 20H15

MASSIMILIANO SENA*

DIMANCHE 21 SEPTEMBRE

BRUNCH À 10H00

BY SACRÉ BRUNCH

DÉJEUNER À 11H00

PHILIPPE MILLE* & TETSUYA NAKAMURA

DÉJEUNER À 13H00

PHILIPPE MILLE* & TETSUYA NAKAMURA

MASTERCLASS À 17H

NICOLAS GRELIER

DÎNER À 18H15

PHILIPPE MILLE* & TETSUYA NAKAMURA

DÎNER À 20H15

PHILIPPE MILLE* & TETSUYA NAKAMURA



PHILIPPE MILLE
ARBANE *
REIMS

Meilleur Ouvrier de France 2011, Philippe Mille incarne l'excellence de la gastronomie française. En mars 2024, il se lance dans une nouvelle aventure avec son restaurant ARBANE à Reims, où il obtient une étoile en mars 2025. Il y invite à célébrer le et la Champagne à travers des créations qui révèlent l'essence de la région.

18 & 21 septembre 2025



FRÉDÉRIC SIMONIN
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
FRÉDÉRIC SIMONIN * - PARIS

Frédéric Simonin débute très jeune en cuisine et décroche sa première étoile à 27 ans. Après un parcours étoilé chez Joël Robuchon, il ouvre son restaurant à Paris en 2010. Meilleur Ouvrier de France en 2019, il incarne une cuisine juste et généreuse.

18 septembre 2025



TETSUYA NAKAMURA
PHILIPPE MILLE TOKYO
TOKYO

Tetsuya Nakamura se forme en France, notamment dans le sud et en Alsace, avant de rejoindre le groupe Hiramatsu à Tokyo. En 2019, il devient chef du restaurant Philippe Mille Tokyo, où il propose une cuisine française raffinée, inspirée à la fois du terroir champenois et des saisons japonaises.

18 & 21 septembre 2025



JÉRÔME FECK
L'ANGLETERRE *
CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

Jérôme Feck se forme dans plusieurs maisons étoilées en Champagne et en Bourgogne. En 2016, il reprend le restaurant L'Angleterre à Châlons-en-Champagne avec son épouse. Deux ans plus tard, il obtient une étoile Michelin grâce à une cuisine moderne et raffinée, ancrée dans le terroir champenois.

19 septembre 2025



BENJAMIN ANDREUX
LE MILLÉNAIRE *
REIMS

Benjamin Andreux affine son talent aux côtés de grands chefs en France et à l'international. En 2023, il prend les rênes du Millénaire à Reims, où il propose une cuisine élégante, entre mer et terroir champenois. Deux ans plus tard, il est récompensé d'une étoile Michelin.

19 septembre 2025



STÉPHANE BURON
LE CHABICHOU **
COURCHEVEL

Après des débuts marquants au Grand Hôtel Bragard à Gérardmer et au Martinez de Cannes, Stéphane Buron s'épanouit depuis 1987 au restaurant gastronomique Le Chabichou à Courchevel. Meilleur Ouvrier de France 2004, le Chef met sa technicité et sa créativité au service d'une cuisine simplement parfaite.

20 septembre 2025



MASSIMILIANO SENA
CHÂTEAU DE COURCELLES *
COURCELLES-SUR-VESLE

Originaire de Naples, Massimiliano Sena rejoint le Château de Courcelles après un parcours riche dans de prestigieux établissements à l'international. Inspiré par les saisons et les terroirs, il signe une cuisine précise, équilibrée et empreinte de raffinement. En 2025, son travail est récompensé par l'obtention d'une étoile au Guide Michelin.

20 septembre 2025



BRUNCH IN THE SKY
BY SACRÉ BRUNCH REIMS

Fondé par May, cheffe passionnée, et Vincent, barista engagé, Sacré Brunch est né de l'envie de réinventer le brunch à la française, tous les jours. Installé à Reims, Sacré Brunch célèbre une cuisine maison, généreuse et colorée, inspirée par les saisons, accompagnée de cafés de spécialités sourcés avec soin et préparés avec précision. Leur vision du brunch va bien au-delà d'un simple repas : c'est une expérience complète, conviviale et gourmande. Avec Brunch in the Sky by Sacré Brunch, nous faisons décoller cette expérience pour vous offrir un moment suspendu entre ciel et délices.

20 & 21 septembre 2025



ERIC GOETTELMANN
CHEF SOMMELIER
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Originaire d'Alsace, Éric Goettelmann est chef sommelier exécutif du groupe Bernard Loiseau à Saulieu, qu'il a rejoint en 2000. Reconnu pour son expertise et sa rigueur, il obtient en 2018 le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France sommellerie, ainsi que la certification Gold de l'Association de la Sommellerie Internationale.

19 septembre 2025



VALENTIN GALLAIS
CHEF SOMMELIER
ARBANE *

Après avoir perfectionné son savoir-faire dans les restaurants étoilés, Valentin Gallais contribue à l'ouverture du restaurant ARBANE en mars 2024 en tant que Chef Sommelier. Il y apporte son expertise pour sublimer les accords mets et vins avec une approche élégante et raffinée.

20 septembre 2025



NICOLAS GRELIER
CHEF SOMMELIER
MANOIR HENRI GIRAUD - Aÿ

Nicolas Grelier découvre le vin très jeune grâce à son père œnologue. Après des études, il se forme dans de grandes maisons comme Troisgros. Il part ensuite en Nouvelle-Zélande avant de s'installer à Reims, où il devient chef sommelier au Domaine Les Crayères. En 2025, il rejoint la maison Henri Giraud à Aÿ pour faire vivre sa passion du vin à travers des accords précis et authentiques.

21 septembre 2025

RÉSERVATIONS

www.lesrelaisdugout.fr/dinner-in-the-sky

EMPLACEMENT

Esplanade Porte de Mars, Place de la République - Reims
À 5 minutes à pied de la Gare Reims Centre
(45 minutes en TGV de Paris Est)

HORAIRES

Brunch :

- 10h00 : Accueil dans le Salon VIP
- 10h30 : Décollage
- 11h30 : Atterrissage - Café / Thé dans le Salon VIP

Premier déjeuner :

- 11h00 : Accueil Champagne dans le Salon VIP
- 12h00 : Décollage
- 13h15 : Atterrissage - Café / Thé dans le Salon VIP

Second déjeuner :

- 13h00 : Accueil Champagne dans le Salon VIP
- 14h00 : Décollage
- 15h15 : Atterrissage - Café / Thé dans le Salon VIP

Masterclass :

- 17h00 : Accueil dans le Salon VIP
- 17h30 : Décollage
- 18h30 : Atterrissage - Café / Thé dans le Salon VIP

Premier dîner :

- 18h15 : Accueil Champagne dans le Salon VIP
- 19h15 : Décollage
- 20h30 : Atterrissage - Café / Thé dans le Salon VIP

Second dîner :

- 20h15 : Accueil Champagne dans le Salon VIP
- 21h15 : Décollage
- 22h30 : Atterrissage - Café / Thé dans le Salon VIP





ENVERGURE



AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS



FLOS

MAZING

