



LA GRANDE GEORGETTE CÉLÈBRE LE CENTENAIRE DE LA CASERNE CHANZY

Un restaurant gastronomique contemporain niché dans un bâtiment centenaire face à la cathédrale de Reims

Inaugurée le **4 juillet 1926**, la Caserne Chanzy fut la **première caserne des sapeurs-pompiers** de la ville de Reims. Édifiée dans l'élan de reconstruction de l'après-guerre, cette **architecture emblématique des années 20**, à la **façade Art Déco**, témoigne du riche patrimoine urbain rémois.



Après avoir été longtemps laissée à l'abandon, la Caserne Chanzy a connu une renaissance majeure avec l'ouverture, en août 2019, de la Caserne Chanzy Hotel &

Spa , un 5 étoiles. Une réhabilitation ambitieuse et respectueuse de l'âme du lieu, qui a redonné vie à cet édifice historique situé face à la cathédrale Notre-Dame de Reims, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Aujourd'hui, à l'occasion de son centenaire, la Caserne Chanzy incarne un dialogue réussi entre mémoire, architecture et art de vivre contemporain. C'est au coeur de ce lieu

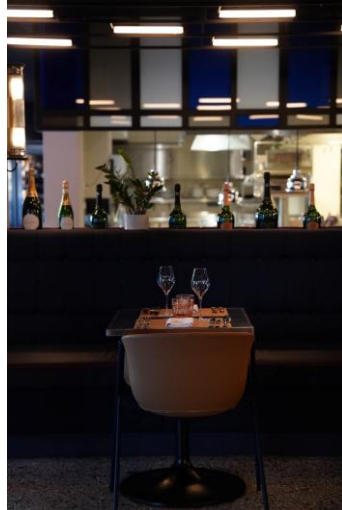
chargé d'histoire que se niche La Grande Georgette, restaurant gastronomique à l'identité affirmée, porté par la cuisine d'auteur du chef Julien Raphanel.

Une expérience gastronomique contemporaine dans un lieu écrin chargé d'histoire

Dans une ambiance feutrée et intimiste, La Grande Georgette conjugue subtilement design contemporain et héritage architectural. Les lignes, les volumes et la lumière dialoguent avec l'âme Art Déco du lieu, offrant une expérience gastronomique hors du temps, face à l'un des monuments les plus emblématiques de France.

La cuisine ouverte, pensée comme véritable trait d'union entre la salle et les fourneaux, instaure une proximité naturelle avec les convives et dévoile une gastronomie sincère, précise et créative.





Aux commandes, le chef **Julien Raphanel** incarne une nouvelle génération de cuisiniers exigeants, enracinés dans leur territoire et résolument modernes. Formé auprès de Meilleurs Ouvriers de France tels que **Guy Lassausaie, Jean-Marie Gauthier** et **Philippe Mille**, il développe une cuisine inventive et technique. Guidé par le **rythme des saisons**, le **respect du produit** et une recherche constante d'équilibre, le chef y propose **une cuisine contemporaine**, lisible et émotionnelle. **Chaque assiette raconte une histoire**, portée par des textures maîtrisées, la justesse des cuissons et des associations subtiles.

Sa signature ? **Le ris de veau**, décliné toute l'année **au gré des saisons** : doré au sautoir avec un consommé aux essences de gingembre ou une extraction de cosses de petits pois, ou encore braisé, associé à un élixir du Jura, à des girolles au vin jaune ou à des nectarines confites. Une ode gourmande à un produit noble, qu'il sublime avec précision et passion.



Un livre de cave parmi les plus riches de France

Véritable table de destination, La Grande Georgette s'adresse aussi bien aux **gastronomes** qu'aux **amateurs de grands vins** et de champagnes. Sa carte des vins met en lumière aussi bien les grandes maisons que les vignerons de caractère, en résonance avec l'extraordinaire richesse œnologique de la Champagne.





L'expérience se prolonge grâce à un **livre de cave exceptionnel** de **1 500 références**, dont **650 champagnes**, orchestré par Jean-Charles Kranzmann, Responsable Bar & Sommellerie. Une sélection rare, libre et sans exclusivité, pensée pour dialoguer avec la cuisine du chef avec :

- des **œnothèques prestigieuses** : Palmer, Veuve Clicquot, Deutz, Dom Pérignon, Salon
- des **vignerons rares et recherchés** : Ulysse Collin, Jacques Selosse, Frédéric Savart, Bérêche et Fils, Agrapart
- une **diversité** : Coteaux champenois, grands crus de Bourgogne, Bordeaux, Rhône... et vins du monde

Tarifs déjeuner :

- 2 services : 45 €
- 3 services : 55 €

Tarifs dîner – Menu Découverte

- 4 services : 75 €
- 5 services : 95 €
- 6 services : 135 €