L'Affaire
Ce bistrotier inspiré fait entrer chaque semaine une grosse pièce de poisson (voiliers, saumons des dieux, requins mako, saumon fumé maison ou, comme ce jour-là, un espadon au kari jaune de Lorient), et des morceaux choisis de viande mûre. En entrée, lamelles d'encornets à la plancha, œufs cocotte au maroilles, cassolette d'escargots à la sauce au chaource. Et côté sucre : sabayon au marc de champagne et au ratafia.
→ 23, rue du Temple, 51100 Reims, 03 51 01 70 72. brasserie-laffaire.fr

Achats

Pâtisserie l'Opéra
Tout juste ouverte entre l'opéra et la cathédrale, ce bar à desserts est l'un des nouveaux atouts du centre-ville rémois. Le pâtissier Arnaud Lescarmontier a notamment officié à Londres dans les brigades d'Alain Roux au Waterside Inn et d'Alain Ducasse au Dorchester, et entend bien continuer à dresser des desserts à l'assiette. Ici, la spécialité est l'opéra, qui se décline au chocolat et citron vert, ou à la mousse de champagne avec un crémeux au pamplemousse saupoudré de biscuit rose de Reims. Tartelettes, entremets, viennoiseries, saint-honoré, paris-brest, millefeuilles, tout est produit en flux tendu. Les finitions sont réalisées dans une cuisine ouverte sur la salle très déco, où l'on peut déjeuner de quelques assiettes salées le midi, ou bruncher le week-end.
→ 4, cours Jean-Baptiste Langlet, Reims, 09 83 31 87 57, patisserie-lopera.com

Cueillette de Muizon
C'est un grand potager, cultivé comme un jardin de particulier, où les clients peuvent cueillir eux-mêmes les fruits et légumes qu'ils emporteront. L'Assiette Champenoise y réserve un carré consacré aux demandes atypiques d'un grand restaurant : récolte à point, calibres millimétrés, perfection plastique, etc. Les poireaux crayon et les tomates cœur de bœuf arrivent en cuisine encore humectés de rosée. On y trouve tout ce qui pousse au meilleur moment. En hiver, des choux, des courges spaghettis, des sucrines du Berry, des muscats de Provence, des potirons rouge vif d'Etampes, des giraumonts turban, des betteraves rouges, des radis noirs. L'épicerie attenante mêle des produits transformés de la récolte (jus de pomme et de poire inoubliables, gaspacho, miel, confitures, etc.) et une sélection de denrées locales.
→ Route Nationale 31, 51140 Muizon, 03 26 02 99 61, cueillettedemuizon.fr

1

Fruits exotiques d'Adam Guindo
Cet ancien forestier malien sorti de l'Institut polytechnique rural de Katibougou vend sur les marchés (et aux restaurateurs) des fruits exotiques de qualité exceptionnelle. Intarissable sur l'horticulture tropicale, il peut vous sortir, comme s'il venait de les cueillir lui-même, de la mangue de choix à tous ses stades de maturité, des cabosses de cacao fraîches pleines de leur mucilage au goût de litchi, un fruit de la passion gorgé de pulpe aussi dense que du jaune d'œuf, etc.
→ Sur les marchés toute la semaine : mardi, rue Simon, jeudi au marché Carteret, les vendredi et samedi au Boulingrin.

Fromages de chèvre de la forêt d'Argonne
L'éleveur François Laluc fabrique d'excellents chèvres frais au lait cru et quelques tommes affinées un mois. Les cuisiniers de l'Assiette Champenoise aromatisent ses bûches fraîches à l'estragon, au poivre noir de Lampung ou à l'ail des ours.
→ 16, rue du Chemin de Chalons, 51800 Villers-en-Argonne, 03 26 60 84 93. Egalement présent à l'épicerie de la Cueillette de Muizon (cf. plus haut).