

CITY
PLACE DU FORUM
l'hebdo du vendredi

GUINOT
INSTITUT • PARIS

A votre service depuis 25 ans sur la place du Forum

Mon Institut de Beauté

VISAGE **CORPS** **EPILATION**

40 place du Forum - Reims - 03 26 47 44 33
Prise de RDV en ligne : www.institut-reims.guinot.com

PLACE DU FORUM

Le cœur battant de la ville



Il y a 2 000 ans, le forum était le cœur de la ville de Reims, remplissant les fonctions religieuses, commerciales, civiles et judiciaires. Aujourd'hui, la place du Forum occupe toujours un rôle central dans la vie des Rémois.

publi rédactionnel

Carré d'Art, toujours à la pointe

Le salon de coiffure Carré d'Art, place du Forum, fait partie d'un groupe indépendant comprenant trois établissements, désormais dirigés par Fanny Kornmann. L'enseigne bien connue des Rémois se réinvente sans se dénaturer !



Trouver son style, sublimer son image, s'offrir une parenthèse bien-être... Le coiffeur est un pourvoyeur de bonheur et c'est ainsi que s'envisage ce métier au sein des salons Carré d'Art. En reprenant les rênes du groupe en 2019, l'ancienne juriste souhaitait insuffler une nouvelle dynamique, tout en conservant ce qui a fait le succès de ces trois établissements intergénérationnels et familiaux. Les salons Carré d'Art offrent des prestations de qualité à tous les âges, dans une ambiance conviviale et professionnelle qui ne s'est jamais démentie, depuis l'ouverture du premier salon, Cours Langlet, en 1995.

La bienveillance, clé de la réussite

Très investie dans sa nouvelle vie, Fanny met au service de ses 24 collaborateurs son expérience du contact humain. Son petit truc en plus : la bienveillance pour créer une ambiance propice à l'épanouissement. « On n'a qu'une vie, aime-t-elle rappeler, autant être le plus heureux possible au travail ! » Cet esprit bienveillant s'allie naturellement à une formation continue aux dernières techniques et tendances qui garantit une grande expertise. De plus, les apprentis bénéficient d'un encadrement attentif, assurant la transmission de ce savoir. Un cadre positif où chacun contribue pleinement à la réussite collective.


Et cela profite évidemment à une clientèle fidèle. « Coiffeur est un magnifique métier qui nécessite d'aimer les gens » est une phrase qui guide les équipes des trois salons, au quotidien. Tous ont à cœur de tisser un lien de confiance unique avec leurs clients, pour les sublimer et leur apporter une petite bulle de bonheur. Ainsi, sous la direction inspirée de Fanny Kornmann,

Carré d'Art continue de se réinventer pour rester à la pointe des tendances capillaires, tout en préservant les valeurs qui ont fait son succès depuis près de trois décennies.



CARRÉ D'ART

1 rue de l'Arbalète - 51100 Reims - tél. 03 26 88 96 10

 les_salons_carre_dart

ATTRACTIVITÉ

« Une valeur sûre en matière de notoriété »

La place du Forum est sans doute la plus prestigieuse de Reims.

La vacance commerciale est quasiment inexistante et les emplacements s'arrachent. À deux pas d'un hypercentre plus jeune et populaire, elle conserve un esprit de village, notamment grâce à ses commerces indépendants.

C'est un peu une place à la parisienne, avec ses beaux commerces indépendants, ses cafés et ses restaurants. » Cette habituée de la place du Forum a vu juste et elle aurait même pu ajouter le superbe jardin, un peu caché, jouxtant le musée-hôtel Le Vergeur, ouvert au public depuis 2019.

Seconde esplanade la plus célèbre de Reims, derrière la place d'Erlon, la place du Forum est sans doute la plus prestigieuse de la cité des sacres. « La place du Forum jouit d'une grande attractivité, car elle est bien située, dispose de belles adresses, avec des commerces, des banques, en hyper-centre, explique Marie-Inès Romelle, adjointe au maire en charge du commerce. Il n'y a aucune vacance commerciale, les pas-de-porte et les cellules commerciales s'arrachent.

C'est une valeur sûre en matière de commercialité, de flux de chaland et de notoriété. Et pas seulement pour du commerce, même pour un bureau d'études ou une école de danse, par exemple. »

De fait, le turn-over est assez rare. Il est en effet plutôt difficile de s'établir sur la place du Forum, à moins de remplir certaines conditions. « On ne peut pas s'installer place du Forum si on n'a pas de trésorerie, car les places sont chères, poursuit l'adjointe au maire. Cela concerne soit des enseignes nationales connues, soit des indépendants avec de la trésorerie. » Pour ceux qui y arrivent, c'est souvent l'assurance d'une belle aventure. Mais là encore, la place du Forum ne s'adresse pas à tous les profils. « Il y a beaucoup plus d'indépendants que de chaînes, contrairement à la rue de Vesle et la place d'Erlon où les loyers sont un peu



Le jardin du musée-hôtel Le Vergeur, un petit havre de paix. © l'Hebdo du Vendredi

publi rédactionnel

Cuisinez pâtissez toujours plus !

Référence historique pour les ustensiles de cuisine et pâtisserie à Reims, Cuisinezpatissez.fr est l'adresse de tous les cuistots professionnels comme amateurs. Anciennement Lydia SAS, l'enseigne fête ses 20 ans avec un site efficace et de beaux projets !

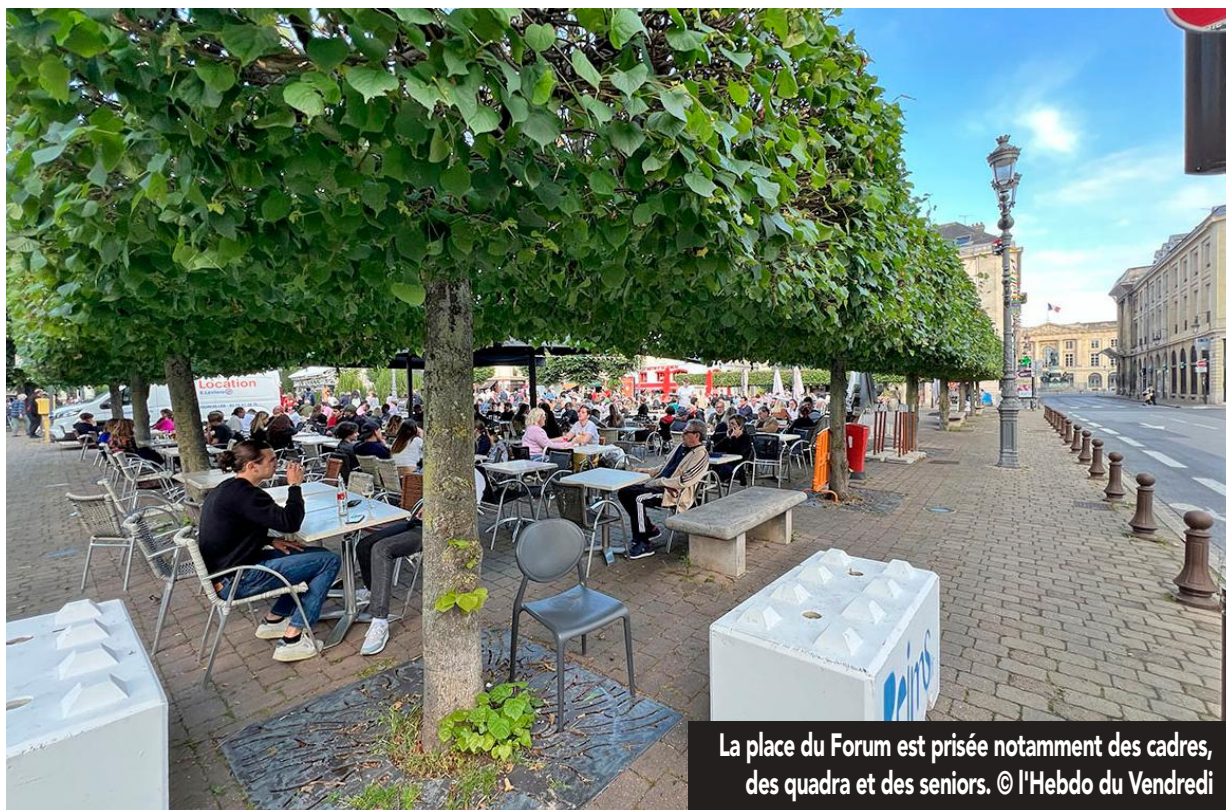


Figure du quartier, Laurent Pouzoulet est aujourd'hui « le plus vieux commerçant de la place » comme il aime le rappeler. Haut en couleur comme sa boutique, il représente l'âme du commerce de proximité qui donne son identité à cette place populaire de Reims.

Et sa boutique est un modèle du genre. À l'image des conseils et des sourires que chacun peut venir chercher auprès de Laurent et son équipe, et bien évidemment des nombreuses références d'ustensiles culinaires et de produits d'épicerie présentées. Un showroom bien garni d'articles de qualité démultiplié par les 2000 à 2500 produits en stock et disponibles sur place et en ligne.

Prolonger l'expérience client

Depuis décembre 2023 et son changement de nom, Cuisinezpatissez.fr se transforme pour apporter son expertise locale à ses clients au-delà de la place du



La place du Forum est prisée notamment des cadres, des quadra et des seniors. © l'Hebdo du Vendredi

plus chers, note Marie-Inès Romelle, également à la tête d'une agence immobilière depuis 2018. C'est notamment dû au fait que les cellules commerciales sont très petites, ce qui permet de garder un côté cocon, petit village. Ce qui fait aussi que la clientèle est différente. Les jeunes vont plutôt place d'Erlon et rue de Vesle, les quadra, les cadres, les seniors, vers la place du Forum. Ce n'est pas le même marché. »

Pour valoriser un peu plus cette place, la municipalité laisse les terrasses s'étendre un peu plus qu'ailleurs, là où elles le peuvent. Et les cafetiers s'en donnent à cœur joie... quand le temps le permet, ce qui a été rarement le cas ces derniers temps. « On n'a pas eu l'occasion de beaucoup sortir les tables et les parasols », se désole un restaurateur. Mais le beau temps pourrait revenir en même temps que les animations prévues par la ville. Dans le cadre d'Un été à Reims, une série de concerts est organisée, sur la scène du cryptoportique, tous les jeudis et vendredis, à 19 h, jusqu'au 29 août. « L'idée est d'offrir une musique variée, accessible, de qualité et gratuite pour les gens qui ont envie de se détendre après le travail, pour les

touristes et pour tous ceux qui ne peuvent malheureusement pas partir en vacances, détaille Pascal Labelle, adjoint au maire chargé de la culture. Ça permet aussi aux restaurateurs et cafetiers de bien travailler. » Et ce vendredi soir, ils pourront même profiter de la Fête de la musique !

SIMON KSIAZENICKI

■ La rue de Tambour va reprendre des couleurs

C'est une initiative qui était, à l'époque, novatrice dans la cité des sacres et très appréciée. En 2019, la ville et les commerçants de la rue de Tambour avaient eu l'idée de peindre les pavés de cette jolie petite artère commerçante afin de l'égayé et d'y attirer du monde. Éphémère, le concept va faire son retour, à partir du lundi 24 juin. Pendant environ deux semaines, Les Ateliers de la forêt assureront la mise en peinture et Les Éditions rémoises créeront, au centre de la rue, son nouvel emblème : le pavé rémois. Les motifs, retenus en concertation avec les commerçants de la rue, sont des teintes vertes et bleues pour une inspiration de nature et de fraîcheur. Deux semaines de chantier seront nécessaires... à condition que la météo ne vienne pas tout gâcher.

forum. Avec un site totalement repensé, la boutique historique profite du numérique pour proposer à un plus grand nombre la qualité de ses conseils, de ses produits et de ses prix compétitifs. Sur Cuisinezpatissez.fr, on trouve de tout pour le quotidien comme la cuisine pro. Toutes les références de sucre, du sucre glace au sucre inverti, les poivres, les herbes, mais aussi les couteaux de toutes sortes, les casseroles, les cafetières, les cercles à pâtisserie, la déco pour gâteaux, etc. C'est un coffre aux trésors que vous pouvez fouiller avec bonheur sur place ou en ligne, quitte à réserver vos achats avant de venir ! Reconnu pour la richesse et la qualité de ses produits, Laurent souhaite avant tout prolonger l'expérience client de sa boutique en ligne. Mais pas seulement. Sur place aussi les projets ne manquent pas. De gros travaux sont prévus pour transformer l'espace de vente et créer un atelier où seront dispensés des cours de cuisine et pâtisserie gratuits et conviviaux. On n'a pas fini de partager la joie de cuisiner !



Laurent Pouzoulet (à droite) et ses deux collaborateurs Fanny et Quentin.

CUISINEZPATISSEZ.FR

20 place du forum, 51100 Reims
Tél. 09 51 13 51 51 - www.cuisinezpatissez.fr

Les secrets de la Cave aux fromages

La Cave aux fromages régale les rémois et les gourmands de passage depuis près de 50 ans. Histoire de famille et de passionnés, l'adresse affine son savoir-faire sans cesser de regarder l'avenir pour perpétuer le goût des bonnes choses.



Le sourire de Julie Verzeaux vous accueille.

À cœur de Reims, la place du forum fait revivre l'esprit village entre les terrasses accueillantes et les commerces de bouche traditionnels. Le patrimoine gastronomique de la ville peut compter sur la famille Charlet et la dernière génération d'artisans fromagers qui en tient les rênes. Fondée en 1973 par Marie-Madeleine et Alain Charlet, puis repris par leur fils Christophe, c'est aujourd'hui Julie Verzeaux et son mari Nicolas qui partagent leur amour des bons produits avec bonne humeur.

Faire perdurer l'esprit de la maison

Julie a appris l'affinage dans la cave de la maison avec la rigueur de ses aînés. Cette dynamique entrepreneuriale perpétue en effet la tradition tout en apposant sa touche fraîche de sourire et de conseils avisés. Chaque année, elle présente 200 à 250 variétés de fromages avec la même exigence de qualité pour proposer des plateaux apéritifs gourmands et des découvertes originales à sa clientèle toujours plus nombreuse.

Rejointe l'an dernier dans l'aventure par son mari qui s'est formé pour l'épauler, le couple aime partir à la rencontre de petits producteurs. Aussi passionnés l'un que l'autre, Julie et Nicolas partagent les valeurs éthiques du savoir-faire et de la saisonnalité de la filière laitière. Dans une démarche responsable au service du goût, ils sélectionnent en direct les tomes de chèvre de Savoie, les carrés de lavande de Sisteron ou le chabichou AOP des Deux-Sèvres chez des producteurs investis devenus des amis. Dans la boutique gourmande, entre un rayon d'épicerie fine joliment fourni de charcuterie, confitures, yaourts fermiers et un choix de vins pour un accord parfait, toutes ces merveilles de fromages racontent un terroir et font voyager en première classe des pâturages du nord à la garrigue provençale.



Depuis 50 ans et pour longtemps encore, le succès de la Cave aux fromages ne se dément pas. Fournisseurs des grandes tables de la région, Julie et Nicolas portent haut l'esprit de la maison.

La Cave aux fromages

12 place du forum, 51100 Reims - Tél. 03 26 47 83 05
www.fromage-reims.com

publi redactionnel

Vapeurs

et gourmandises, le frais maison !

Depuis 2012, place du forum, un restaurant au nom évocateur conjugue la cuisine légère et savoureuse avec un concept simple : la cuisson vapeur de l'entrée au dessert. Miam !



Grégory Bouckaert et Marie-Laure Racine, complices et gourmands !

Après avoir tenu ensemble un hôtel-restaurant plus de 20 ans, Grégory Bouckaert et Marie-Laure Racine, ont pensé et créé le restaurant de leur rêve, Vapeurs et Gourmandises. Depuis 12 ans, sur la place de village du forum au cœur de Reims, le couple a imprimé son style en proposant une cuisine légère et savoureuse en même temps qui ne laisse pas indifférent. Lui aux fourneaux, elle en salle, ils se complètent à merveille et incarnent parfaitement la simplicité et la convivialité du lieu. En cuisine ouverte pour partager au maximum l'instant sacré d'un bon repas entre amis, tout se passe autour de la pièce maîtresse, le four vapeur.

Grégory, le chef, prépare ainsi toutes ses recettes dans son laboratoire avant de présenter les plats du jour en vitrine. Les paniers vapeurs garnies de produits frais et colorés font saliver les passants et les clients qui les choisissent avant qu'ils cuisent simplement devant eux !

De l'entrée au dessert : simple et bon !

Les œufs cocotte bio au jambon et roquefort, le chèvre chaud à la poire et au miel, suivi d'un filet de bar au piment d'Espelette et chorizo ou de queues de crevettes aux épices marocaines, et pour finir, le réconfortant pomme-rhubarbe ou le fondant au chocolat. De l'entrée au dessert, la vapeur fait cuire et compoter de belles associations de goûts fraîches et faites maison. Relevés d'épices, d'aromates, d'herbes et d'huiles parfumées, les ingrédients sélectionnés chez de petits producteurs responsables se gorgent de saveurs sans se dénaturer. C'est un délice à la fois pour le corps, le palais... et le portemonnaie !

La carte de Vapeurs et Gourmandises change toutes les semaines selon les arrivages et les envies, et s'accompagne d'un choix de vins de terroir et de champagne locaux. Dans la grande salle claire toute de blanc et de bleu, les 45 couverts et les 20 places en terrasse n'attendent que vous. Prenez le train de la vapeur et laissez-vous guider !



Vapeurs et Gourmandises

VAPEURS ET GOURMANDISES

22 place du forum, 51100 Reims - Tél. 03 51 24 57 32
www.vapeursetgourmandises.fr

PATRIMOINE

2 000 ans de continuité historique pour la place du Forum

À l'époque gallo-romaine, c'était le lieu le plus important de la ville, dans l'une des plus grandes cités des provinces de l'Empire. Ses fonctions ont traversé les âges, notamment celles du commerce.

Si la place du Forum s'appelle ainsi, elle le doit à ce qu'elle était au I^{er} siècle de notre ère : « Le forum gallo-romain, c'est le cœur de la cité », explique Elisabeth Chauvin, directrice du service du patrimoine de la ville de Reims. C'est là que se croisent les deux axes majeurs de la ville, le *cardo maximus* pour l'axe nord-sud et le *decumanus maximus* pour l'est-ouest. »

Une datation archéomagnétique réalisée en 2015 sur une terre cuite a permis de dater très précisément le forum rémois : entre -2 et 117. À l'époque, il est beau-

coup plus grand que la place qu'on connaît aujourd'hui : environ 250 mètres de long sur 150 mètres de large et va jusqu'au chevet de la cathédrale actuelle. Une superficie importante, plus grande que le forum de Lutèce (Paris), qui témoigne de l'importance de Durocortorum : la cité atteignait alors 600 hectares, soit l'une des grandes capitales des provinces de l'Empire romain ! « Le forum a une fonction religieuse puisqu'il accueille un temple, mais aussi une fonction de pouvoir avec la basilique et de justice avec la curie, à l'emplacement de la sous-préfecture actuelle. Toutes les fonctions de la ville se retrouvent ici », détaille Elisabeth Chauvin.



© Gérald Carltan

publi redactionnel

Lames d'un passionné

Installé au cœur de Reims depuis 20 ans, Fabien Bourly enchante le quartier historique du forum avec la Coutellerie champenoise, devenue une véritable institution.



La plus grande coutellerie d'Europe

Entre la mairie et la place du Forum se cache un temple de l'objet tranchant de qualité sous toutes ses formes. La Coutellerie champenoise est le domaine de Fabien Bourly. Ce Rémois visionnaire est amoureux depuis gamin du premier outil de l'homme. Une fascination qu'il doit peut-être à son grand-père boucher et qu'il partage à présent au plus grand nombre. Volontaire, le jeune homme ouvre d'abord un atelier rue Colbert, puis une grande boutique initialement consacrée à la coutellerie et à la casseroles. Grâce à l'acquisition du local voisin, il scinde ses deux activités pour laisser toute sa place aux belles lames. Un bel espace de 105 m² tout de bois et de vitrines qui abritent une collection impressionnante de 507 couteaux d'exposition, plus de 400 couteaux de poche et 2000 pièces en stock.

Une référence européenne

À la tête de la plus grande coutellerie d'Europe,



Le cryptoportique accueille désormais des événements en intérieur, comme en extérieur. © l'Hebdo du Vendredi

Mais ce qui fait la spécificité de la place du Forum, c'est son cryptoportique. Située en contrebas, cette galerie semi-enterrée inscrite au pourtour du forum romain est encore bien mystérieuse. « On ne connaît pas sa fonction, mais on sait que le cryptoportique appartenait à l'aire sacrée du forum, livre la spécialiste du patrimoine rémois. L'hypothèse est qu'il servait de lieu de stockage, lié à l'activité commerciale et religieuse du forum. » À l'arrière, dans l'actuel jardin, des murs en élévation permettent de deviner d'anciennes boutiques. Ouvert au public tous les week-ends de mai à octobre, et même tous les jours en juillet et août, le cryptoportique accueille chaque année plus de 10 000 visiteurs. La partie « visitable » n'est d'ailleurs pas complète, puisqu'une seule galerie de ce bâtiment en U a été exhumée. Pour dévoiler le reste, il faudrait neutraliser la place du Forum pendant de longs mois et détruire le parking... Cela restera donc sans doute un rêve d'archéologue !

Omniprésent durant l'époque gallo-romaine, le forum perd ensuite de sa superbe après les grandes migrations asiatiques et germaniques du IV^e siècle. « Sous

cette pression, on construit des enceintes et la ville se resserre. Elle s'étendait sur 600 hectares, elle n'en fait plus que 55 », contextualise Elisabeth Chauvin. Durant toute l'époque médiévale, l'ancien forum est devenu la place des marchés (aux draps, aux blés, halle au pain, vente de souliers...). En 1923, la ville de Reims décide de transférer les anciennes halles couvertes, construites en 1840 et touchées par les bombardements allemands, au Boulingrin. Ce qui permet aux archéologues d'entrer en piste, notamment dans la seconde moitié du XX^e siècle. Depuis 2010, un théâtre de verdure a été réaménagé aux abords du cryptoportique, pour redonner encore un peu plus de vie à ce lieu de plus en plus prisé des Rémois.

Enfin, deux millénaires plus tard, la place du Forum n'a pas usurpé son nom. Elle marque même une formidable continuité avec les fonctions antiques qui étaient les siennes à l'époque : des commerces, un lieu de culte, un palais de justice, une sous-préfecture et un hôtel de ville.

S.K

en faisant appel aux meilleurs artisans et fournisseurs : français pour les couteaux de table, japonais pour les couteaux de cuisine, dont il est par ailleurs spécialiste. Une clientèle de professionnels et d'amateurs n'hésite pas à venir de toute l'Europe à la recherche de produits d'exception et de conseils affûtés. Ce lieu unique abrite également un atelier d'affûtage dans la plus pure tradition, offrant en parallèle un service de création et de personnalisation sur mesure qui a su séduire jusqu'aux chefs étoilés. Une notoriété grandissante à l'origine de l'ouverture de sept autres boutiques en France, dont une prochaine à Lille, ainsi qu'un site de vente en ligne. Le passionné devenu expert est aujourd'hui épaulé d'une vingtaine de collaborateurs sur tout le territoire. Une constellation de compétences où chaque établissement reflète la même exigence de qualité et le même souci du détail que le vaisseau amiral de Reims.



Fabien Bourly vous invite à découvrir ses trésors



Casserolerie & Coutellerie
Champenoise

LA COUTELLERIE CHAMPENOISE

30 rue Colbert, 51100 Reims - Tél. 03 51 00 10 73
www.coutellerie-champenoise.fr

I love Choc'n'Roll

L'artisan chocolatier Jules Duterlay fait vibrer les papilles des gourmands à deux pas de la place du forum. Ouverte en 2018, sa chocolaterie Choc'n'Roll modernise les goûts et les formes avec succès.



Le créatif Jules Duterlay dans sa boutique-atelier

Rémois d'origine, Jules Duterlay a suivi le rythme rock de son cœur. Il s'est formé de Paris à Val d'Isère, de palace en étoilé, en passant par de belles maisons rémoises avant de s'installer dans le quartier vivant du forum, pour laisser parler sa créativité. Sa jolie boutique donne le ton dès l'entrée avec une bonne odeur de chocolat chaud. Choc'n'Roll est un écrin avec vue sur l'atelier, où aidé par deux collaborateurs de talent, le jeune artisan crée continuellement des douceurs avec une pointe de peps. Ses chocolats font rimer goûts, textures et matières, sans oublier d'être surprenants dans les saveurs bien sûr, mais également dans les moulages et jolis packagings. Croquez des vinyles au lieu de tablettes, des cigares praliné café, des bouteilles de champagne garnies, des petits oursins et dinosaures pour vos enfants, etc., et voyagez par exemple avec du chocolat de République Dominicaine très doux, du Belize plutôt fruité ou celui du Nicaragua et du Honduras issus de plantations monovariétales au goût inégalable.

Le produit fait la recette

En recherche permanente de goût "brut", Jules fabrique ses pralinés aux fruits secs sélectionnés et au sucre de canne plus aromatique qu'il laisse croquant à l'"ancienne". Il associe à chaque préparation un chocolat en fonction de ses vertus aromatiques à des ganaches au thé, café, citron, framboise, vanille, menthe... et des purées de fruits sans sucre ajouté sans additifs et à haute valeur environnementale tracées depuis le producteur.

Car à la base de chaque recette, il y a le produit, sa saisonnalité, sa provenance : la fraise et la menthe en été, un praliné aux graines de courges en automne, le yuzu en hiver, des noix, céréales et graines bio et des chocolats pure origine tracés et issus du commerce équitable. Des matières premières de qualité qui stimulent l'imagination du dynamique chocolatier.

La glace a toute sa place

Depuis une année, la glace s'invite à la fête avec des crèmes glacées et sorbets maison, bûches de Noël glacées, glaces aux marrons glacés, à la pulpe de cacao, chocolat et poivre de Sichuan, au praliné noix de pécan, bergamote, ou vanille du Mexique aussi des sorbets mandarine, citron vert/basilic ou plus exotique ananas, coco, des glaces végétales... et même des esquimaux ! Les idées fusent et sont en accord avec le besoin de nouveautés, de responsabilité et de saveurs vraies.

Choc'n'Roll fait bouger la tradition, comme l'indique son nom. De quoi vous faire aimer (encore plus) le chocolat !



Enrobage d'esquimaux



CHOCOLATERIE CHOC'N'ROLL

3, rue Courmeaux, 51100 Reims - Tél. 03 26 23 19 67
www.facebook.com/reimsartisanchocolateriechocnroll