DANS LES COULISSES DE GABRIELLE

LE MOT DE LA MAISON

Quand nous avons imaginé Restaurant Gabrielle en 2019, nous ne voulions pas simplement ouvrir un restaurant. Nous voulions raconter une histoire. Celle d'une famille plusieurs générations.

Notre parcours a commencé bien avant Gabrielle — sur la place d'Erlon, avec le Bristol Café — là où nous avons appris le métier, le sens du détail, l'importance de l'accueil et du temps bien partagé. Reims nous a tout donné, et il nous semblait naturel de lui rendre hommage à travers un lieu à son image : élégant, vivant, tourné vers l'avenir mais profondément attaché à son passé.

Gabrielle est un nom chargé de sens. Celui de notre arrière-grand-père, celui de la fille de Philippe ainsi que la nièce de François, celui d'un ange veillant sur la Cathédrale. Il incarne le lien entre les générations, entre mémoire et transmission.
Ici, chaque produit, chaque assiette, chaque bouteille raconte une rencontre, un artisan, un terroir, une saison.
Cette maison est la nôtre, mais elle est aussi la vôtre. Un refuge pour les épicuriens, un point de vue sur la Cité des Rois, un lieu où l'on célèbre le goût, le partage et le plaisir d'être ensemble.
Merci de faire partie de cette histoire.
Philippe & François Clément





NOUVEAUTÉ — LE MENU DU MIDI

NEW

Ce mois-ci, Restaurant Gabrielle vous invite à découvrir son nouveau menu du midi, disponible les mercredis, jeudis et vendredis midi hors jours fériés . Proposé à 29,90€, ce menu se compose d'un plat et d'un dessert, imaginés au rythme des saisons et des inspirations du chef. Une cuisine fraîche, raffinée et accessible, pensée pour transformer la pause déjeuner en un véritable moment de plaisir. Pour les amateurs de belles saveurs, il est possible d'ajouter un supplément fromage, sélectionné avec soin pour prolonger l'expérience gourmande. Un rendez-vous idéal pour savourer l'esprit Gabrielle... même en semaine.



