

Arnaud LALLEMENT

A 47 ANS, JE N'AI PAS COMMENCÉ
À TRAVAILLER.



©matthieucellard

Arnaud Lallement, l'un des plus talentueux Chefs français, pouvait-il échapper à son destin ?

Un père cuisinier, lui et sa famille vivant au-dessus du restaurant, il s'est imprégné dès le plus jeune âge de l'atmosphère particulière d'une cuisine, des odeurs de cuissons, des produits. Avant même de savoir lire, il est déjà fasciné par le guide Michelin. Il y apprend la géographie et

connaît les étoilés et leur région. Avec son père, qui lui a transmis sa passion, il vibre avant chaque nouvelle édition. C'est donc très tôt qu'Arnaud Lallement connaît sa vocation. Il sera cuisinier. Après l'école hôtelière de Strasbourg, il fait ses classes auprès des plus grands noms, Roger Vergé, Michel Guérard, Alain Chapel, avant de rejoindre le restaurant familial en 1997.

Après une progression remarquable, il est couronné Cuisinier de l'Année en 2013 par le Guide Gault & Millau et entre à 40 ans, en 2014, dans le cercle très fermé des Chefs triplement étoilés. Personnage jovial et bon vivant, Arnaud Lallement donne envie de s'asseoir à sa table.

Nous prenons place autour de la table d'hôtes qui domine la cuisine. Une cuisine lumineuse au rez de chaussée, largement ouverte sur le parc. Depuis ce poste d'observation Arnaud Lallement embrasse toute la cuisine du regard. Ici, il est le « Chef de bande » comme il se définit lui-même.



Homard Bleu, hommage à mon papa

C'est parti pour une interview – dégustation exceptionnelle. Un repas en accords « mets et champagnes » plein de surprises et de découvertes de la cuisine d'Arnaud Lallement, mettant en lumière un vigneron ou une Maison de Champagne sur chaque plat.

- **Galette propolis** en amuse-bouche. Tout ce qu'il y a dans une ruche et rien d'autre.
- **Champagne extra brut « Saint Thierry » d'Alexandre Chartogne**, jeune vigneron très talentueux à Merfy sur la « petite » Montagne de Reims.

BG : Quelle est votre philosophie du métier de Chef ?

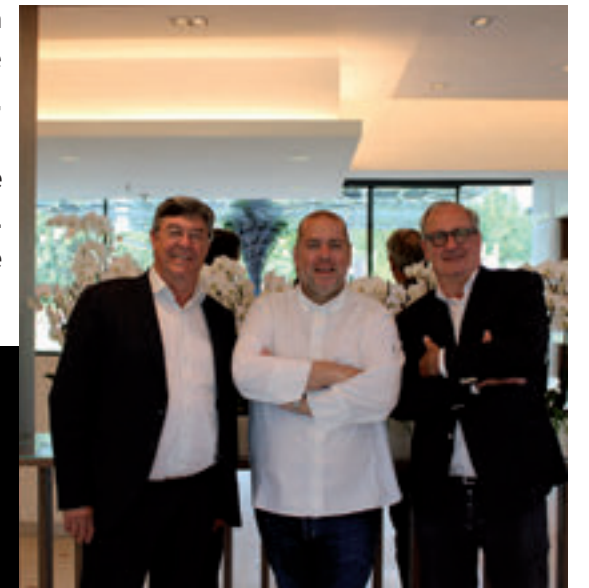
Pour moi, au restaurant, c'est comme quand je reçois du monde à la maison.

A 47 ans, je n'ai pas commencé à travailler ! Je veux garder l'enthousiasme. Le but est de s'éclater, je n'ai pas envie de plus. Aujourd'hui, on a oublié le plaisir, l'empathie, la bienveillance, les émotions. Ces notions simples sont importantes pour moi.

Je m'attache à être présent tous les jours. Je ne mène pas d'autres aventures pour préserver ma qualité de vie.

Pour moi, la saisonnalité, c'est dès que j'ai envie. Vous savez, je suis fils de restaurateur et enfant des guides. Les guides aiment avant tout les Chefs qui restent eux-mêmes.

- **Tomate Benoît Deloffre**, hommage au maraîcher rémois fournisseur du restaurant en légumes d'exception. La tomate est simplement rôtie 12h à 65° avec huile d'olive et épices. Summum de simplicité, de précision et de concentration des saveurs complétées par une rasade « d'eau de tomate », jus clair d'une tomate pressée lentement. Tout en finesse, une incroyable découverte. Nous croyions connaître le goût de la tomate, nous en étions très loin. La bonne cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont, précise Arnaud Lallement, Il faut manger vrai.
- **Champagne brut rosé Laurent Perrier servi en magnum**



Bruno Metzle, Arnaud Lallement, Philippe Florentin

- **Galette d'épeautre, yahourt curry noir et réglisse**. C'est une création fruit d'un travail d'équipe avec notre boulanger Christophe Zunic à Reims. On s'amuse, sourit le Chef.
- **Champagne brut Krug servi en magnum**.

BG : Vous mettez souvent en avant le terroir champenois, que ce soient les vigneron ou les producteurs que vous avez sélectionnés ?

Oui, chaque plat est une histoire qui raconte la passion des hommes et des femmes qui font des produits exceptionnels. Il faut rendre aux producteurs ce qui appartient aux producteurs, c'est-à-dire, la qualité des produits. Je partage leur passion et je veux les mettre en avant. En Champagne nous avons un terroir extrêmement riche. Avec plus de 1200 références issues de 300 à 400 Maisons de Champagne en cave, nous nous efforçons de proposer un échantillon représentatif de cette diversité.

- **Caviar Kaviari de Dordogne, gelée de haddock et émulsion de pomme de terre G. Turlin**. Un bel accord terre mer.
- **Champagne Fleur de Miraval rosé**. Une collaboration des familles Perrin et Péters et de Brad Pitt. La seule Maison de Champagne exclusivement dédiée au champagne rosé.
- **Homard bleu pommes de terre, hommage à mon Papa**. Un grand classique en souvenir de mon père, qui nous préparait ce plat le soir de Noël.
- **Champagne Frédéric Savart** (80% Pinot noir, 20% Chardonnay). Petit domaine, c'est un champagne très rare et très bien fait.

BG : En assistant au service depuis la cuisine, on sent que vous attachez beaucoup d'importance aux conditions de travail de vos équipes.

Oui, la cuisine a été entièrement refaite. Nous travaillons en musique dans une atmosphère climatisée et à la lumière du jour complétée de leds. Les postes de travail ont été rehaussés pour prévenir le mal de dos. Ce sont des éléments qui comptent maintenant de plus en plus dans le choix d'un travail. Aujourd'hui, il faut savoir fidéliser le personnel et veiller au moral des équipes. Être bien au travail pour bien faire son travail. Ici on est dans une bulle, résume Arnaud Lallement.

- **Barbue des Côtes bretonnes cuit entier laqué, coquillages réduits, sauce Noilly Prat.** Ce plat est une recherche sur trois saveurs, acidité, salinité, amertume.
- **Le Champagne Frédéric Savart** apporte une continuité quasi parfaite avec le plat. Je ne fais jamais de sauce au champagne. Pour moi le champagne, c'est dans le verre, pas dans le plat ou la sauce.

BG : Quelles mutations voyez-vous après la crise du Covid ?

Tout le monde a pu prendre du recul sur son mode de vie et a pris conscience que l'avenir est à l'écologie. Cela est vrai dans la viticulture en Champagne, que ce soient les grandes Maisons ou les petits producteurs, il y a actuellement une effervescence générale en Champagne sur la culture raisonnée bio. Par ailleurs, chacun doit être exemplaire. A l'instar des clients qui veulent faire de l'écologie et rouler en Porsche, c'est Porsche qui s'est mis à l'électrique. Pour les clients qui viennent chez nous, c'est à moi de porter l'écologie.

- **Pigeon et céréales, navets, déclinaison de navets.**
- **Champagne Jérôme Prévôt, la Closerie** (100% Meunier). C'est à mon sens la plus grande vedette de la Champagne.
- **Framboises L.A. Viard fleur de miel de notre parc.** Un dessert nature.

Le déjeuner s'achève. Nous sommes éblouis par cette expérience incroyable. *Voilà, avec cette succession de plats et de boissons, je vous ai emmené avec moi dans ma vie,* se réjouit humblement Arnaud Lallement. ■



Tomate B. Deloffre cuite 12 heures, eau de tomate



caviar-hadok

©matthieuellard

L'ASSIETTE CHAMPENOISE : un délicieux séjour



Malgré le succès et l'ascension de l'Assiette Champenoise, il se dégage toujours de cette Maison une forme de simplicité, de proximité, une atmosphère familiale. Dans la famille Lallement, il y a bien sûr Arnaud, le Chef étoilé, Magali, son épouse, Maîtresse de Maison, qui sait être partout auprès de ses clients. *Le client est au centre de la Maison. Tout est mis en œuvre pour que nos clients se sentent bien,* confie Arnaud Lallement. Colette sa mère, qui est la mémoire et l'âme de la Maison et Mélanie, sa sœur et complice de toujours, qui prolonge, dans l'hôtel, le même niveau d'excellence qu'au restaurant.

L'Assiette Champenoise est aussi un hôtel d'exception, 5 étoiles, Relais & Châteaux. Dans cette belle maison bourgeoise aux abords de Reims, les 33 chambres à la fois vastes et lumineuses, ont été récemment redécorées, dans un style résolument contemporain et confortable avec du mobilier signé par de grands designers. Les reproductions en grand format de chefs d'œuvre de Renoir, Ingres, Caillebotte en tête de lit de certaines chambres apportent un supplément d'âme et d'élégance. Pour d'autres, la chambre est prolongée d'une terrasse ou d'un balcon donnant sur le parc. Un bien-être complété par la superbe piscine largement vitrée avec vue sur le jardin. L'Assiette Champenoise, un délicieux séjour ! ■

