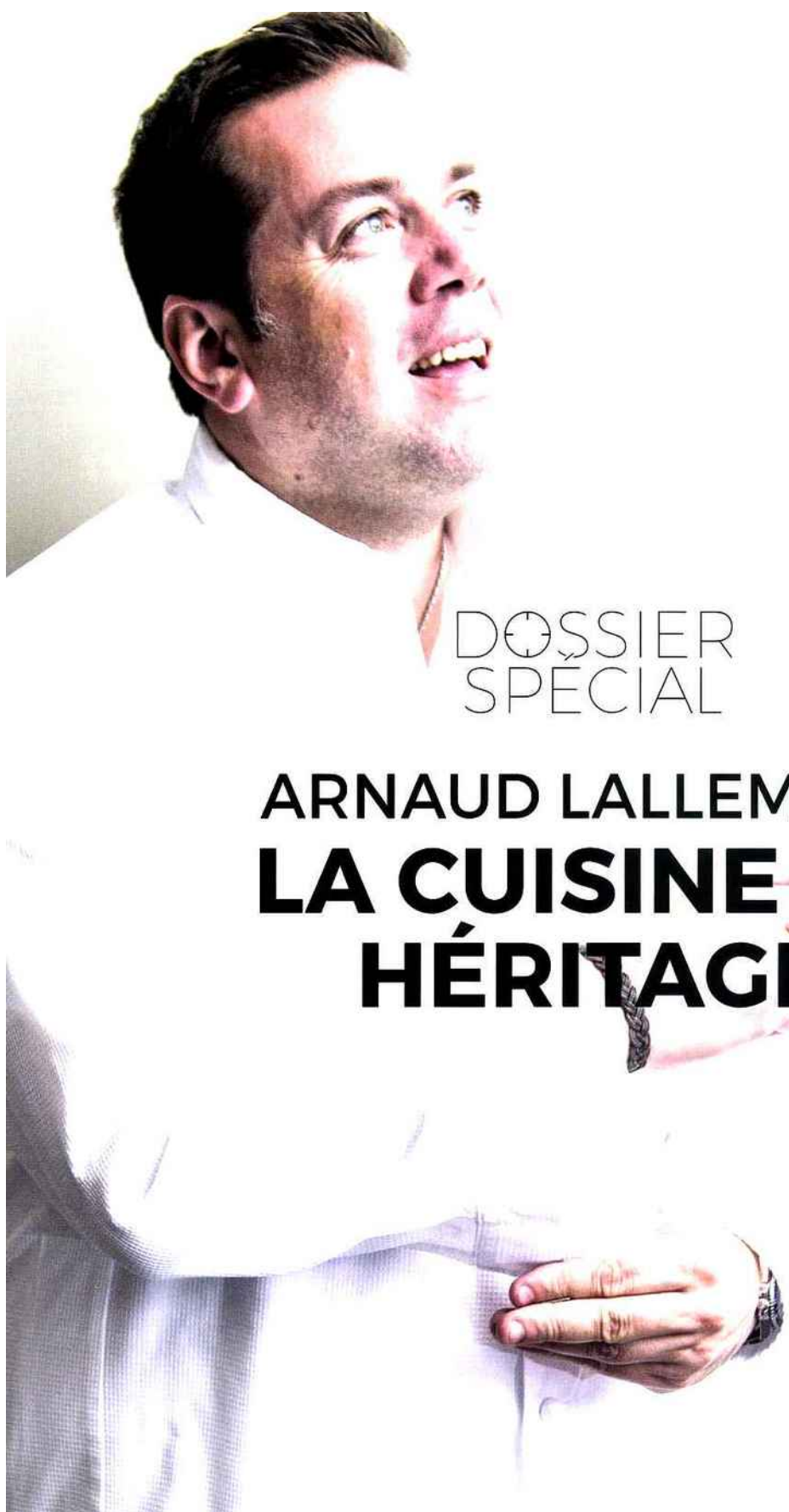






"JE SAVAIS QUE LA
NOTE MAXIMUM
ÉTAIT D'OBTENIR
TROIS ÉTOILES.
C'ÉTAIT DONC
L'OBJECTIF QUE
JE M'ÉTAIS FIXÉ."

Arnaud Lallement



DOSSIER
SPÉCIAL

ARNAUD LALLEMENT
LA CUISINE EN
HÉRITAGE



Arnaud Lallement a fait de la Champagne sa terre de richesses. Épicurien dans l'âme, la maison familiale devient son terrain de jeu. Si cette table vaut aujourd'hui le voyage, ce n'est donc pas par hasard.

[Texte Clemence Rouyer | Photo Arnaud Dauphin Photographie]

A l'heure où Paris s'éveille, il est temps pour nous de rejoindre les quais de la gare de l'Est. Durant quarante-cinq minutes, les paysages défilent à vitesse grand V. Cent trente kilomètres plus tard, nous voilà à destination. D'abord célèbre pour ses caves mythiques, ses coteaux de craie à perte de vue, et son fameux nectar au nom effervescent, Reims est une halte incontournable pour tous les amateurs du bien boire. Plébiscitée par plusieurs milliers de touristes, la Champagne est aussi le terrain de jeu d'un gamin du cru. Champenois et fier de l'être, Arnaud Lallement défend chez lui bien plus qu'une région, un véritable mode de vie. À la tête de l'Assiette Champenoise** à Tinquieux (Marne), le chef-propriétaire de quarante et un an a fait de la maison familiale - fondée il y a vingt-six ans par son papa Jean-Pierre et sa maman Colette - un lieu à son image, accueillant et convivial, dans lequel chacun s'attelle à perpétuer la finesse et l'élégance de l'art de vivre made in Champagne, dans un décor pour le moins moderne. En effet, véritable amateur d'art contemporain, notre hôte n'a pas hésité à transformer son restaurant en authentique galerie d'art. De Philippe Starck à Arman, on en profite pour se rincer l'œil devant quelques-unes de ses pièces de collection. Enfin, si cette table vaut le détour, c'est aussi et surtout pour sa cuisine. À la fois généreuse, surprenante et malicieuse, elle retranscrit avec justesse le goût du vrai. Bienvenue à l'Assiette Champenoise.

TROIS ÉTOILES OU RIEN

Tout comme le chocolat ou le café, la cuisine est pour lui une drogue. S'il n'a pas le souvenir de sa première recette derrière les fourneaux, c'est bel et bien parce qu'il est né dedans. Fils de restaurateur et enfant des guides - comme il aime se définir lui-même - notre hôte est biberonné aux plats en sauce de son papa, Jean-Pierre Lallement. « Mes parents ont ouvert leur premier restaurant lorsque j'avais un an à Châlon-sur-Vesles. À l'époque, ma chambre était située juste au-dessus des cuisines, du coup je sentais toutes les odeurs qui en émanaient ». Entre deux services, les deux générations sont très proches. Que ce soit pour se rendre au marché, vagabonder dans les vignes ou honorer un repas à l'extérieur, le jeune garçon apprend et observe déjà. Mais c'est véritablement à l'âge de cinq ans qu'il décide que lui aussi arborera un jour la toque de cuisinier. « Enfant déjà, la cuisine était une véritable obsession avec un objectif en tête, décrocher les étoiles. » Tandis qu'à son âge, la majorité des enfants s'endorment avec une berceuse, lui feuillette les pages du sacro-saint guide

Michelin. « Je savais que la note maximum était d'obtenir trois étoiles. C'était donc l'objectif que je m'étais fixé sans prendre forcément conscience de la réalité des choses. Certains attendent la quarantaine pour le réaliser mais moi, je le savais déjà à cinq ans ». Éveillé dès le plus jeune âge à l'art du bien manger, c'est donc sans

aucune hésitation qu'il quitte le cocon familial pour rejoindre l'école hôtelière de Strasbourg. À 16 ans, le jeune homme sait ce qu'il veut. « je ne voulais pas m'attarder trop longtemps sur les bancs de l'école car la seule chose qui m'intéressait était de pouvoir me retrouver casserole en main en train de rôtir un poisson ou une viande ». À l'heure de chercher une maison pour son premier stage, l'apprenti ne

**" ENFANT DÉJÀ,
LA CUISINE
ÉTAIT UNE
VÉRITABLE
OBSESSION
AVEC UN
OBJECTIF
EN TÊTE,
DÉCROCHER
LES ÉTOILES. "**

s'intéresse qu'aux deux et trois étoiles. En débutant auprès de Jean Crotet à l'Hôtellerie de Levernois et de Marc Veyrat à l'Auberge de l'Eridan, il ne dérogera pas à la règle qu'il s'était fixée. De fil en aiguille, le Rémois tisse sa toile. Parmi ses plus belles rencontres, Roger Vergé



lui transmettra les parfums du Sud et de l'huile d'olive. Michel Guérard la simplicité et le naturel d'une maison à la campagne avec côté cuisine, une rigueur à toute épreuve. Enfin, Alain Chapel, véritable pape de la grande gastronomie, influencera sa cuisine à jamais. À l'époque déjà, le produit est au centre de la philosophie du chef. Bichonné, observé, respecté, il est l'objet d'une véritable messe. Les coups de couteaux sont comptés, l'assaisonnement est minutieux, le timing est bien rodé.

« on attendait que le premier pigeon soit vendu pour le préparer. On ne touchait pas au produit tant que l'on n'avait pas eu le top départ. » Cuisiner le produit, une obsession qui deviendra une véritable religion. « J'aime cette démarche de proposer un produit que l'on ne trouvera pas partout. Lorsqu'un convive décide de se rendre dans un restaurant trois étoiles, pour lui, c'est un vrai moment d'exception ».

PASSAGE DE TÉMOIN

Si aujourd'hui la maison est fière d'arborer ses trois étoiles, la route vers la voie « lactée » n'a pas été un long fleuve tranquille. En effet, en 1994, la maison Lallement perd son unique étoile après dix-huit années d'effort. En 1997, Jean-Pierre Lallement appelle son fils à la rescousse. Fatigué, il confie les rênes de l'établissement qu'il a fondé à son fils, avant de s'en aller, bien trop tôt. Si Arnaud perpétue la cuisine de son père pendant un moment, le chef marque peu à peu son empreinte. Tandis que l'on connaissait le homard bleu breton aux pommes de terre du papa, on y découvre la langoustine royale juste rôtie, nage réduite, citron caviar et piment d'Espelette. Cuisiné en trois façons, le chef

ne perd pas une miette de ce crustacé d'exception. En bouche l'explosion est réussie. On pioche jusqu'à la dernière bouchée avec même un petit goût de reviens-y. Pour réaliser ce travail, ce sont près de cinquante personnes qui se relaient matin et soir en salle et en cuisine. « Je ne conçois pas une cuisine sans émotion. Pour cela, j'ai choisi de doubler nos effectifs car ce n'est pas en les faisant travailler vingt heures par jour que nous risquons d'en avoir ». En cave aussi, les changements sont notables. De

" JE NE
CONÇOIS
PAS UNE
CUISINE
SANS
ÉMOTION. "

sept cents références, Frédéric Bouché, chef sommelier, présente aujourd'hui près de deux mille appellations avec une préférence notable pour la Champagne (pour en savoir plus, retrouvez l'interview de Frédéric Bouché p 86). Très attaché à son terroir, Arnaud Lallement a fait des accords mets-Champagne sa spécialité. À table, le menu Héritage - composé de neuf plats surprise - fait la part belle aux grandes maisons qui maîtrisent à la perfection l'identité de leur vin, mais aussi

aux vignerons qui favorisent l'expression de leur parcelle. Pour ne pas faire de jaloux, ce sont trois cuvées de chaque qui sont présentées aux convives pour réaliser l'accord qui leur correspondra le mieux. En effet, pour Arnaud et Frédéric, l'accord parfait n'existe pas. Ensemble, ils travaillent pour réaliser le juste accord. Pour cela, Arnaud a son petit secret, des plats équilibrés et gourmands avec une pointe de fraîcheur et d'acidité pour faire frémir nos papilles. Ainsi agrumes, poivre, paprika, piment d'Espelette, vin jaune ou encore vinaigre de Reims font-ils partie de sa boîte de perlimpinin.

FRÉTILLEMENT EN CUISINE

Toujours avide de présenter les meilleurs produits, Arnaud Lallement n'hésite pas à faire le tour de France pour trouver l'émotion qui viendra chatouiller son palais. Ainsi, les canards bien dodus de Pierre Duplantier viennent du Béarn, les saint-pierres de Petit Bateau de Saint-Jean-de-Luz, et les langoustines royales du Guilvinec, pour le plus grand plaisir de la brigade qui prépare, tranche, rôtit, arrose afin d'exprimer l'excellence d'un produit élevé au naturel. « Lorsqu'il arrive en cuisine, le produit a besoin d'être bichonné et cela ne se réalise pas en le mettant dans un four et en attendant que ça se passe ». En cuisine, la plancha et l'huile d'olive font figure d'alliées. « J'aime faire ressortir le côté végétal et ensoleillé d'un produit, le toucher pour savoir si l'on arrive à la bonne cuisson est fondamental. On doit vivre son évolution ». Dès le début du repas, le ton est donné avec une cartographie très minérale de la Champagne. La cuvée 7 Crus de la maison Agrapart ouvre le bal de ce dîner festif avec, en guise d'amuse-



bouche, la fameuse potée champenoise. Plat campagnard, cette recette se prépare à l'origine les jours de vendange. Tradition oblige, chaque famille possédait alors sa propre recette. Celle de la famille Lallement contient choux, carottes, navets et poitrine de cochon, le tout mijoté dans un bouillon léger et aromatique. L'escapade en Champagne continue avec la cuvée Extra-Brut 737 de chez Jacquesson, le premier cru L'Accomplie Brut de la maison Savart et pour finir, le grand cru Brut Rosé du vigneron Pierre Paillard. Dès la première gorgée, nos papilles frétilent d'impatience en attendant les plats. D'une extrême finesse, la langoustine royale se mange sans faim. Crus et rôtis au beurre, les cépes se dévorent en une bouchée. Ultra-moelleux, les gnocchis - garnis d'écrevisses et d'une émulsion coquillages et persil - s'engloutissent au même rythme que des nounours en guimauve. N'oublions pas non plus le homard bleu de Bretagne « de papa » et sa sauce homard-Sauterne à tomber par terre. Enfin, côté sucré, on plonge dans la gourmandise avec des Baby cannelés, moelleux et parfumés à l'intérieur, juste ambrés et croustillants à l'extérieur. La Champagne serait-elle en train de marcher sur les plates-bandes du Bordelais ? Dessert de saison, la pêche de vigne est à la carte. Garnie de crème glacée à la verveine, de pignons de pin, de pistaches et de sésame noir, elle offre une continuité au travail du rôtisseur. Plus que la précision qui se cache derrière chaque geste et la parfaite maîtrise des assaisonnements, retenons avant tout le message d'un homme qui se dit juste de passage, à savoir profiter de l'instant présent.

ARNAUD LALLEMENT

2013 "cuisinier de l'année 2014"

Naissance
 28 / 06 / 1974
À REIMS


 Au guide Michelin
2014



Nombre de couverts à L'Assiette Champenoise

NOMBRE DE DOMAINES DE CHAMPAGNE PROPOSÉS À L'ASSIETTE CHAMPENOISE
800


150 €

ticket moyen au restaurant (hors boisson) par personne


SON SPORT FAVORI LE TENNIS

50
 PERSONNES TRAVAILLENT AU RESTAURANT
 25 EN CUISINE
 25 EN SALLE

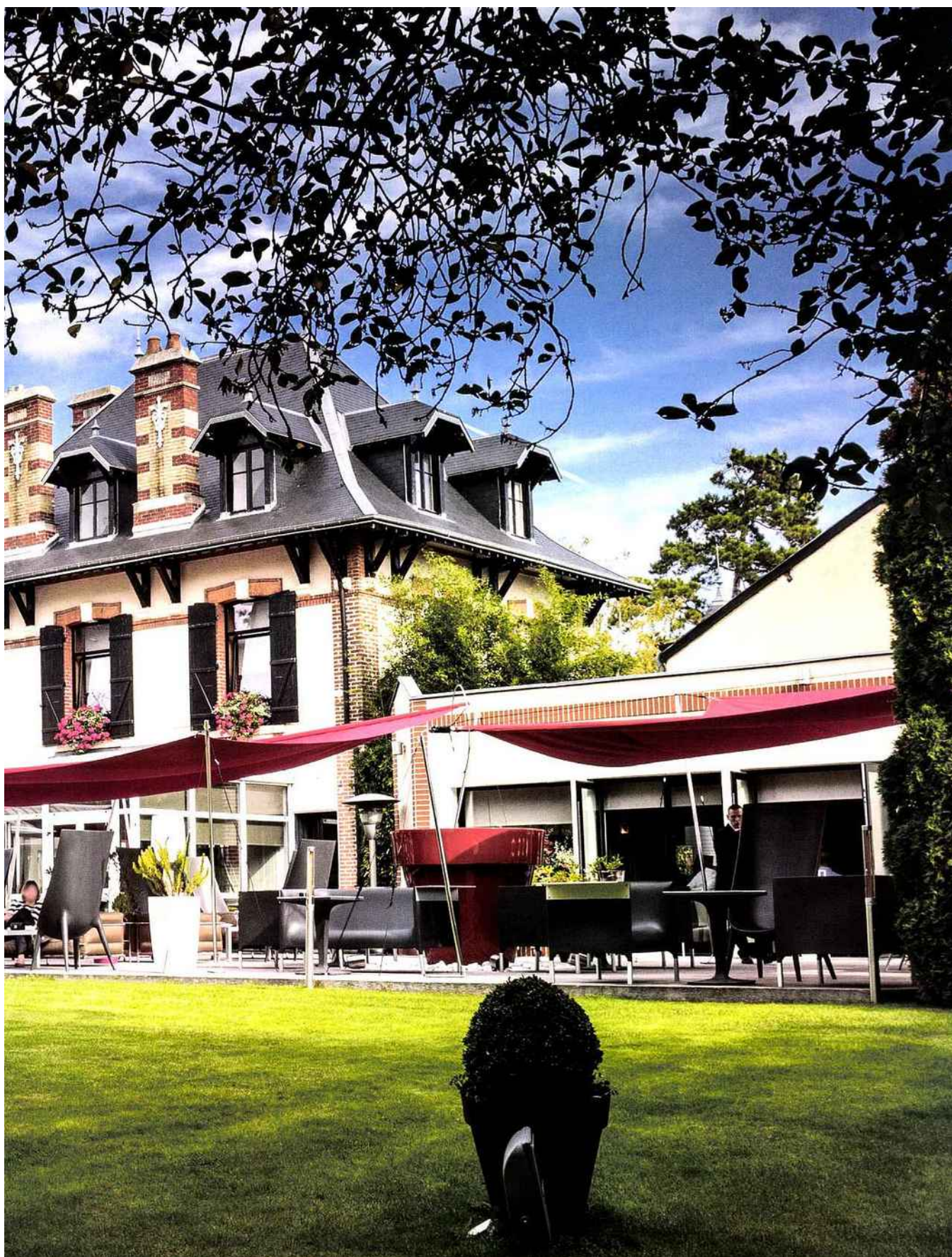
HEURE
 à laquelle il arrive **9H** à laquelle il repart **2H** 



Architecture Façade à colombages et
toits en ardoise font de cette maison
bourgeoise un joyau architectural local.

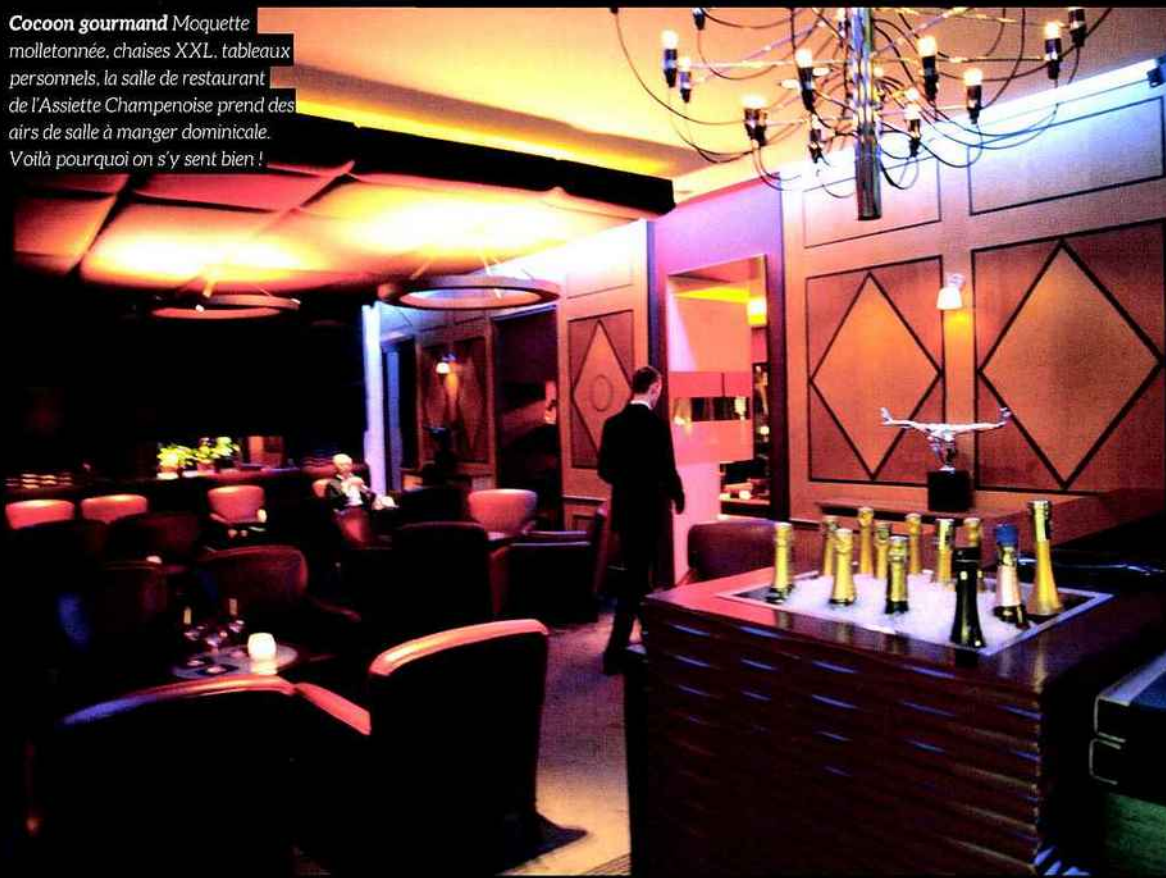
Photo Gérard L...







Cocoon gourmand Moquette molletonnée, chaises XXL, tableaux personnels, la salle de restaurant de L'Assiette Champenoise prend des airs de salle à manger dominicale. Voilà pourquoi on s'y sent bien !



▲ **Bible** gastronomique « Fils de restaurateur et enfant des guides », comme il aime se définir lui-même, Arnaud Lallement expose sa collection de guides rouges et jaunes dans le salon-véranda.

◀ **Chandelles** Fauteuils cosy, lumière tamisée, ambiance feutrée... toutes les conditions sont réunies pour trinquer autour d'un verre de Champagne.

Cocoon L'Assiette Champenoise*** dispose d'une succession de salons où il fait bon bouquiner ou tout simplement se reposer. ▶





Casual Chic À la fois élégante, contemporaine et confortable, la salle de restaurant de l'Assiette Champenoise bichonne ses invités. De quoi se régaler en toute sérénité.



Nid douillet Chacun des 35 « petits appartements » de l'hôtel bénéficie d'un dressing gigantesque, d'une salle de bain grandiose avec douche à l'italienne et bain - voire jacuzzi pour certains - sans oublier une touche personnelle et artistique.



Enjoué et décontracté, c'est avec grand plaisir qu'Arnaud Lallement nous ouvre les portes de son univers. 48H au chrono, c'est parti !

L'INTERVIEW

Bonjour Arnaud, pas trop difficile le réveil un jour de fermeture ?

Arnaud Lallement : J'habite juste au-dessus de ma cuisine ! Pour moi être cuisinier, c'est mon mode de vie puisque je passe la majorité de mon temps ici. Le matin je me lève, je prends ma douche, je descends et je petit-déjeune avec ma mère, ma sœur et ma femme qui travaillent également à L'Assiette Champenoise. L'avantage, c'est que je n'ai pas l'impression d'aller travailler !

Alors justement, j'ai faim, c'est l'heure du petit déj ! La recette en 10 minutes chrono signée Arnaud Lallement, c'est quoi ?

J'adore les œufs brouillés ! J'aime le fait que l'on puisse voir en quelques secondes seulement l'évolution de la cuisson. On sent l'épaisseur se développer à travers la cuillère. Pour moi, ça fait partie de la magie de la cuisine, prendre le produit le plus simple du monde et deux minutes après, obtenir un plat cuisiné que je vais pouvoir dévorer avec un morceau de parmesan râpé.

Pour toi, c'est quoi le plus difficile : cuire un œuf ou bien une langoustine ?

J'aime travailler tous les produits, du moment qu'ils sont à leur meilleur stade de maturité. S'il est vrai que je préfère le turbot au maquereau et la langoustine à la crevette, je peux aussi travailler la tomate. Seulement, pour neuf clients sur dix, ce choix aura besoin d'une explication car lorsqu'ils franchissent la porte d'un restau-

À l'heure où l'Assiette Champenoise dort encore, le maître des lieux, lui, sort de sa tanière. C'est souriant et enjoué qu'Arnaud Lallement nous accueille chez lui pour nous parler de sa passion, devenue son mode de vie.

rant trois étoiles, ils viennent pour vivre un moment d'exception. Une fois en bouche, ils se rendent compte de la différence car ma tomate a été coupée avec le bon couteau et assaisonnée avec les bons sel et poivre.

Tu es tombé dans la marmite étant petit. Sans un papa cuisinier, tu penses que tu aurais fait le même métier ?

Quoi qu'il arrive, je pense que j'aurais fait un métier en rapport avec la cuisine. J'aime trop manger et faire à manger. Pourquoi pas journaliste culinaire ! En tout cas, un métier qui m'aurait permis d'aller au restaurant.

En cuisine, la patte Arnaud Lallement, c'est quoi ?

J'essaie de faire une cuisine contemporaine qui mette en valeur les produits que l'on utilise. Pour moi, mettre un minimum de coups de couteau dans un produit, c'est déjà réfléchir à comment le cuisiner.

Tu fais souvent partie de jurys lors de concours. Que faut-il pour qu'un plat t'impressionne ?

Il faut que visuellement, le plat soit beau, qu'il dégage une bonne odeur et surtout qu'il soit bon. Pour moi, la technique passera en dernier. Je ne fais pas non plus de classement en fonction des produits utilisés, qu'ils soient chers ou bon marché. Il faudra simplement que je retrouve la texture, l'odeur, le goût, et que l'assaisonnement et la cuisson soient respectés.

**Le homard breton aux pommes de terre est le plat signature de ton papa. Quel est le tien ?**

Certainement la langoustine royale, nage réduite, citron caviar et piment d'Espelette car c'est celui qui amène le plus de sobriété. Il se suffit à lui-même ! On retire simplement la carcasse et on la laisse sur le grill pour qu'elle développe une mâche très croustillante à l'extérieur et une iode très puissante à l'intérieur.

Travailler en famille, c'est plutôt le piège ou le bon plan ?

Pour moi, ce n'est que du bonheur. Travailler en famille est un moyen de partager des émotions, des épreuves, des étapes et ainsi d'évoluer ensemble. Mon seul regret est que mon père soit parti trop tôt (Ndlr : décédé en 2002). Sans lui, la maison n'existerait pas aujourd'hui. Je dis toujours que mon père a créé la maison et que je n'y suis que de passage. À l'inverse, lui disait : « J'ai créé cette maison pour que mon fils l'amène au plus haut ».

Selon toi, devenir cuisinier aujourd'hui, c'est plus dur qu'avant ?

Je ne pense pas que ce soit plus difficile aujourd'hui car il est possible de suivre de très beaux apprentissages. Avant, je pense que les conditions de vie en cuisine étaient plus rudes.

Ne penses-tu pas que l'on vende aux futurs cuisiniers un monde trop utopique sous prétexte que la cuisine est à la mode ?

Lorsque j'ai des jeunes qui viennent travailler avec moi, ils savent que l'on va être exigeant. On va leur laisser travailler de beaux produits, en échange, il est nécessaire que le travail soit bien fait. En revanche, laisser travailler un équipier vingt heures par jour ne fait pas partie de la maison. Ma cuisine doit avoir de l'émotion et pour cela, mon équipe doit elle aussi s'épanouir.

Aujourd'hui, si tu devais ouvrir un second restaurant, que ferais-tu ?

Depuis dix-sept ans, chaque année, nous avons transformé l'intérieur de la maison afin qu'elle puisse s'accorder avec la cuisine que je propose. Si je devais refaire un restau-

rant, je pense que je raserais entièrement celui-ci pour réaliser un extérieur beaucoup plus contemporain. En revanche, la cuisine ne changerait pas.

À choisir, tu es plutôt guide rouge ou jaune ?

Les deux sont très complémentaires. Le guide Michelin apporte une identité qui existe depuis plus de 115 ans aujourd'hui. Il récompense une vraie régularité au niveau du travail effectué. C'est à mon sens l'un des guides les plus importants, ça reste la référence. Le Gault & Millau est quant à lui très complémentaire. Il nous fait vivre de vrais moments d'émotions à travers des expériences qui ont été vécues.

Entre tes deux passions, boire du champagne ou conduire, il faut choisir !

Boire du champagne et puis se faire conduire au retour ! (Rires)

En fin de soirée, ton verre est plutôt à moitié plein ou à moitié vide ?

À moitié plein bien sûr, car je positive énormément ! Tout le monde devrait être heureux.

C'est un peu de l'utopie, non ?

Complètement ! (Rires)

Si l'on organisait une bataille des régions, tu serais plutôt Champagne ou Bourgogne ?

Je suis à la fois très chardonnay et pinot noir ! (Rires) Lorsque je suis arrivé en 1997, la cave ne contenait pas plus de sept cents références. Aujourd'hui, elle en contient plus de deux mille avec une petite longueur d'avance pour les vins de Champagne qui représentent la moitié de la cave.

Enfin, une vie sans champagne pour Arnaud Lallement, ce serait possible ?

C'est irréaliste, je ne suis rien sans le et la Champagne ! Notre réussite aujourd'hui est fortement liée à notre région et à sa richesse. Pour réussir en cuisine, il n'y a qu'une règle : ne jamais oublier d'où l'on vient, où l'on se trouve et pour qui on fait à manger.

LES COUPS DE CŒUR D'ARNAUD LALLEMENT

CHAMPAGNE

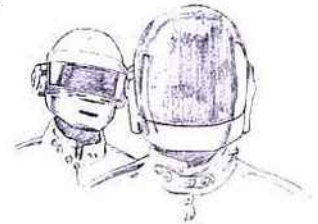
à partager

"J'aime partager les champagnes extra-bruts, c'est-à-dire très peu dosés, sans maquillage. En retirant cette jonction de sucre, on conserve le côté très naturel de la vigne que l'on recherche tous aujourd'hui. Lorsqu'on achète un produit sur le marché, on essaie de l'avoir le plus abouti possible tout en maintenant son goût initial. Sur un champagne extra-brut, on ne perd pas de gourmandise, on en découvre une nouvelle."

MUSIQUE

l'album à télécharger

"Random Access Memories, le dernier album du groupe Daft Punk. J'adore leur façon d'être, de se cacher, que personne ne les connaisse. Peut-être le vrai luxe au final ?"



VOITURE

dernier coup de cœur

"Je suis un vrai amateur de voitures que je collectionne depuis plusieurs années maintenant. Dernièrement, c'est un 4x4 Volvo Xc-90 que je viens d'acquérir. Pratique pour aller sillonner les routes de campagne !"

DESTINATION

week-end

"Après la Champagne, la Bourgogne est mon second port d'attache. J'aime ce plaisir de me retrouver dans les vignes. Difficile de quitter ses habitudes !"



Chef d'orchestre À 41 ans, Arnaud Lallement ne pouvait pas rêver mieux. Faire ce qui lui plaît dans sa maison.



Coup de feu Les gestes sont précis et les casseroles bouillonnent.



Précision En cuisine comme en pâtisserie, chaque geste est minutieusement exécuté.



Brigade En cuisine, pas moins de 25 cuisiniers préparent chaque jour près de 600 assiettes par service.