



PORTRAIT DE MEMBRE

Arnaud Lallement

Grand Est



Arnaud Lallement

Entretien et propos recueillis par Jérôme Crochet (ANC Centre Val de Loire)

L'Assiette Champenoise à Tinqueux

Celui qui est surnommé «l'enfant des guides» est depuis plus de 10 ans entré parmi les grands de la cuisine française, reconnu internationalement et ambassadeur de celle-ci. Da sa maison champenoise et son assiette étoilée triplement depuis 2014, année également de son entrée dans notre association comme membre actif, Arnaud Lallement symbolise avec sa brigade fidèle, l'excellence au service

de la générosité au quotidien, où seul le fil conducteur est le goût du produit révélé dans une expressivité épurée autour d'un art de la table pur et maîtrisé.
Rencontre avec Toque d'Or magazine...



ASSIETTE
CHAMPENOISE
ARNAUD
LALLEMENT



Enfant des guides, car la légende veut qu'Arnaud petit bonhomme de cinq ans, avait comme livres de chevet les millésimes Michelin, où les adresses des maîtres queux le faisait rêver comme pour d'autres, les aventures extraordinaires de Jules Verne. Ses récitations ne sont pas signées de La Fontaine ou de Prévert, mais les adresses des trois étoiles et leurs régions. Fils de Jean-Pierre, cuisinier reconnu par ses pairs et étoilé durant 17 ans, fondateur avec son épouse de l'Assiette Champenoise en 1975 à Châlons-sur-Vesle, puis à Tinqueux en 1987, les bonnes saveurs des cuisines animent et rythment les saisons et les jeunes années. Elles le pousseront sans trop de difficultés à entrer en formation à l'école hôtelière de Strasbourg, puis auprès d'emblématiques "pères formateurs" : Michel Guérard, Roger Vergé, Alain Chapel et Philippe Jousse. En 1997, il rentre à la maison familiale pour perpétuer l'histoire et prend les rênes de la cuisine auprès de son père en 2000. Et en 2001, le guide rouge attribue de nouveau une étoile à la maison !

Les champagnes sont au cœur de la réflexion culinaire et des accords avec les mets. Ses plats sont minutieusement pensés et réalisés à la perfection par des équipes au sommet de leur art exécutif et sous la bienveillance d'Arnaud. Une direction vers l'essentiel de la révélation des produits du terroir et des talentueux artisans complices de cette qualité. Comme les Troisgros ont leur "saumon à l'oseille", la famille Lallement à une recette qui symbolise et réunit la famille, Jean-Pierre et Colette, la Champagne et la Bretagne. Une recette paternelle autour du homard et de la pomme de terre, qui s'associe avec

merveille aux Pinot Noir et Chardonnay des meilleures bulles, notamment de la maison Krug..

Comme pour un orchestre, la partition d'Arnaud Lallement résonne aux temps de la terre, de ses reliefs, des émotions. Comme pour un tableau, le couteau et le pinceau déposent par un geste sûr, la palette de nuances de saveurs, la construction et les équilibres visuels, l'harmonie. Désormais, la maison profite d'un grand potager où le chef collecte ce que Dame Nature lui procure au rythme des lunes et des couleurs végétales. Un art pour procurer des émotions exceptionnelles et mémorables.

À l'instar des maisons de grandes familles de chefs que sont les familles Troisgros, Roellinger, Marcon, Pic, Coutanceau entre autres, c'est aujourd'hui le temps de façonner la transmission avec le fils, Brice. Chacune est unique, car indépendante et construite sur une histoire qui lui est propre et irremplaçable, celle de l'identité intime du chef, de sa singularité, de son inspiration, de la rencontre d'un territoire et de sa force.

Comme l'indique l'accroche de la Maison :

« Symphonie en champagne majeur ».



La Champagne, naturellement...

La Champagne des faubourgs de Reims...

Michelin, c'est comme une religion ?

« Plus de 110 éditions de portraits et de recommandations. De génération en génération le Michelin reste une pierre angulaire de la gastronomie, il remplit nos salles avec ses étoiles mais nous permet aussi des rencontres et des amitiés entre chefs ! Sa notoriété et ce qu'il représente est très variable selon les pays et en conséquence de la clientèle très epicurienne qui vient dans nos maisons. Michelin, mais pas que ! Les guides Gault & Millau (5 toques et la note de 19,5/20), la Liste, Écotable, Les Grandes Tables du Monde, sont indispensables à la renommée internationale de la cuisine française. »

On vous voit depuis quelque temps dans l'émission Top Chef :

« Oui, car le niveau chaque année est de plus en plus impressionnant et cela contribue d'une certaine manière comme pour les guides à une promotion de la gastronomie française. Si ce type de programme a autant de succès, c'est qu'il s'appuie sur des siècles d'histoires culinaires, de techniques, de cuissons, de produits. Si des associations culinaires, des guides, bien avant la télé puis les réseaux sociaux, n'avaient pas depuis un siècle fait autant la promotion de la cuisine française et de ses chefs, serions-nous autant starisés ? On peut se poser la question ».

Vous ne faites pas partie des chefs étoilés que l'on voit associé à de multiples marques.

C'est une déontologie pour vous ?

« Et pourtant j'ai reçu de très nombreuses et belles sollicitations ! Je reste fidèle à ma Champagne et à tout ce qu'elle représente. Je suis ambassadeur Krug depuis plus de 25 ans, par déontologie et respect je ne peux pas y associer certaines marques. Et je n'ai pas le temps de me disperser, je ne veux pas devenir un homme sandwich qui y perdrat son identité, donc je sélectionne assez sévèrement. »

Vous aviez pourtant succombé à Air France, pourquoi ?

« C'est assez logique pour moi et toujours dans cette volonté de promouvoir nos savoir-faire à l'international. Pour Air France, cela ne concerne qu'une restauration très privilégiée d'une classe et très peu de couverts chaque jour, avec une maîtrise parfaite de la préparation au service irréprochable dans l'avion. Ce sont de véritables ambassadeurs de notre cuisine, que ce soit la mienne, celle d'Anne-Sophie Pic ou Emmanuel Renaut, peu importe. Pour un Brésilien, un Japonais ou un Américain qui repart de Paris, on se doit entrez chefs, de se serrer les coudes pour qu'Air France puisse servir un repas digne de notre histoire culinaire. Je pense que tant que l'on ne l'a pas vécu, il est difficile d'imaginer à quel point leur travail est qualitatif.

Les plats sont préparés chaque matin dans une cuisine spéciale à Charles de Gaulle et deux membres du personnel volant sont dédiés au dressage et au service dans l'avion pour 4 clients "La première" par vol, à 3.000 pieds d'altitude ! Pour preuve, j'ai toute confiance dans le fait d'y proposer notre recette signature "le homard bleu, hommage de mon papa", qui porte de même nom qu'à notre carte. Magique ! »



Arnaud, aux côtés de son papa Jean-Pierre à Châlons-sur-Vesle
L'emblématique recette du homard !





PORTRAIT DE MEMBRE



En toute logique de transmission, il y a désormais Brice...

« Transmettre en cuisine est excitant, que l'on ait 40, 50 ou 80 ans ! Brice est depuis un an et demi à mes côtés après avoir lui aussi accompli son parcours auprès de ses maîtres. J'ai bientôt 51 ans et je me rends compte que transmettre comme je l'ai toujours fait à mes équipes, dans l'action, dans la réaction, est bien différent d'une transmission dite de "culture maison". J'ai compris qu'il fallait que je codifie les choses et à tous les niveaux. Du coup, je dois m'appliquer ma propre formation à la transmission. Cela me prend du temps, mais c'est essentiel pour prolonger l'histoire en toute sérénité, c'est passionnant. Quand j'ai commencé le métier, on devait capter cet apprentissage que nous donnaient nos maîtres. Aujourd'hui les chefs transmettent à la jeune garde, elle nous apporte aussi sa propre vision de la cuisine, des nouvelles techniques, de l'approche sociale et familiale, de l'environnement. À chacun son époque. C'est la grande chance de nos métiers, le partage d'expériences et de savoir-faire qui nous font bouger et évoluer. Je suis très admiratif de la maison Troisgros et de sa transmission depuis quatre générations, c'est un exemple pour nous. »

Et l'Académie Nationale de Cuisine pour vous ?

« Elle fait partie intégrante de l'histoire, de la diffusion et de la transmission des arts de la grande cuisine française aux jeunes et à l'international. C'est une des associations qui anime au fil de temps la promotion de la gastronomie française. Ce n'est pas parce qu'aujourd'hui la gastronomie est devenue mondiale, qu'il faut oublier nos racines. L'ANC fait justement partie de ces racines, avec ses très grands cuisiniers ou pâtissiers qui ont contribué et participent à ses actions. Désolé, je n'ai pour ma part pas eu souvent l'occasion de lui dégager du temps pour le moment. Mais... ».

Dernière petite question : Et la sauce dans tout cela ?

« J'ai une véritable passion pour l'art des sauces, c'est l'un des marqueurs de ma cuisine. Une sauce est primordiale dans l'accord et l'équilibre d'un mets, sans parler de ce côté gourmand avec un bon pain ! Elle participe indéniablement à une certaine convivialité et chaleur dans une maison comme la nôtre. La sauce est un art de transmission sans modération, celui de nos racines culinaires bien françaises. Une fois de plus ! (rires) ».

Merci Arnaud à ce temps consacré pour nous.



La Maison,
l'Assiette Champenoise

Située au cœur de la Champagne, dans les faubourgs rémois, à Tinqueux, cette demeure à la façade typique régionale dessinée de lignes de briques, vous saisit d'un contraste visuel dès la porte d'entrée poussée, où le contemporain s'allie aux reflets et lumières distillées pour un partage harmonieux et rassurant. D'un décor aux lignes contemporaines du mobilier résolument design aux prestations classées 5 étoiles, il flotte ici un riche héritage de l'art de recevoir fondé par Jean-Pierre et Colette Lallement.

Lui champenois, elle bretonne (vous comprenez mieux la fameuse recette du homard ?), ont façonné l'âme et les parfums de cette maison bourgeoise et de son parc, en toute sérénité et simplicité, un peu "comme à la maison" aux dires de la clientèle habituée. Aujourd'hui, Arnaud et son épouse Magali dirigent l'établissement, Mélanie, sa sœur, dirige l'hôtel composé de 33 chambres sous le regard toujours bienveillant de maman Colette. Comme dans l'esprit initial des adresses Relais & Châteaux, ce sont de véritables Maîtres de Maison !

www.assiettechampenoise.com

© Photos Audexcom

