Histoires champenoises : L'assiette champenoise d'Arnaud Lallement

Auteur : Hervé Lévy

Date : 12 avril 2022

Phare de la gastronomie française, **L'Assiette champenoise** brille au firmament des trois Étoiles : Visite dans une maison où rayonne la cuisine d'Arnaud Lallement, dont chacune des créations fait narration.

L'histoire débute à Châlons-sur-Vesle avec Jean-Pierre Lallement, en 1975 : autant dire qu'Arnaud (né en 1974) tombe dans la marmite tout petit : « *Je suis fils de restaurateur et enfant des guides. J'ai appris à lire dans le* Michelin », s'amuse-t-il. En 1997, lorsqu'il rejoint la brigade

paternelle désormais installée à Tinqueux, l'Étoile décrochée dix ans plus tôt s'est envolée. Passé par des maisons prestigieuses – chez Alain Chapel et Michel Guérard, notamment – il contribue à redresser la barre, la reconquérant en 2001. Son père disparait subitement l'année suivante : Arnaud décide de se battre, mariant atmosphère familiale et excellence. Mêlant étroitement résilience, volonté, élégance et talent, sa trajectoire lui permet d'accéder au graal de la troisième Étoile au Guide Michelin en 2014, avec une cuisine profondément ancrée dans le terroir champenois, qu'on accompagne avec joliesse d'une brassée de bulles : « *Il ne faut jamais oublier d'où on vient et où on se trouve* », résume le chef. Une autre caractéristique de ses créations est de « *raconter des histoires. Je ne fais pas un plat parce que c'est la tendance ou parce qu'il rendra bien en photo* », explique ce maestro brocardant avec bienveillance la "cuisine instagrammable" : « *Tout ne doit pas être dicté par l'image. Le plus important réside dans le goût, la mâche, l'identité…* » Preuve par l'exemple avec une barbue des côtes bretonnes : pas d'effet wahou devant un vrai plat de cuisinier, complexe à souhait, où le fond prime sur la forme. Voilà variation aquatique d'une intense subtilité où les textures des produits – poisson, murex et oignons – initient une savante relation dialectique entre elles, tandis que les goûts s'emboitent avec un naturel désarmant.

Homard Bleu, hommage à mon papa © Matthieu Cellard

Noisette, L'assiette Champenoise

L'assiette champenoise © Matthieu Cellard

L'assiette champenoise © audexcom

L'assiette champenoise © audexcom

Préc
1de5
Suiv.

Un des plats emblématiques de la maison est un souvenir d'enfance en forme d'hommage à son père, qui « *travaillait tous les jours de l'année, sauf le 24 décembre au soir. Il préparait alors une cocotte en fonte avec des homards entiers, des pommes de terre et une sauce au paprika. Je n'ai pas retrouvé de notes et l'ai reconstitué de mémoire*. » Le résultat ? Une composition élégante explorant les différentes nuances du rouge et de l'orangé, où la suavité marine du noble crustacé joue, empathique, avec le tubercule terrestre et terreux nimbé d'une sauce époustouflante. La sauce ! Voilà une des grandes affaires de la maison depuis les origines : de généreuses casserolettes d'argent accompagnent chaque plat. Un appel à se resservir de jus et autres bouillons et?/?ou à y plonger une tranchette de pain avec jubilation ! Une invitation à y revenir. Encore et encore.

L'Assiette champenoise est situé 40 avenue Paul Vaillant-Couturier (Tinqueux, commune jouxtant Reims). Fermé les mardis et mercredis. Menus de 145 à 355 €. La maison abrite aussi un hôtel cinq étoiles labellisé Relais & Châteaux.
assiettechampenoise.com