

Arnaud Lallement :

# L'ENFANT PRODIGE

ARRIVÉ DANS L'AFFAIRE FAMILIALE EN 1997, ARNAUD LALLEMENT OBTIENT SON PREMIER MACARON EN 2001, LE DEUXIÈME EN 2005 ET LE TROISIÈME EN 2014. UNE ASCENSION LOGIQUE POUR QUI CONNAÎT LA PHILOSOPHIE DU CHEF. INTERVIEW.

**POUR COMMENCER, JE PROPOSE DE VOUS DONNER UN MOT ET DE VOUS LAISSER RÉPONDRE PAR UN AUTRE MOT.**

**Cuisine :** passion  
**Champagne :** émotion, pour le ou la Champagne !  
**Famille :** plaisir  
**Père :** manque  
**Luxembourg :** ami  
**Roger Vergé :** Grand Chef  
**Michel Guérard :** Grand Chef  
**Alain Chapel :** Grand Chef  
**Top Chef :** je suis en cuisine à ce moment-là  
**Innovation :** continuité  
**L'Assiette Champenoise :** famille

**QU'EST-CE QUE ÇA FAIT D'ÊTRE À LA TÊTE D'UN RESTAURANT ÉTOILÉ QUAND ON A 27 ANS ?**

Il faut savoir que j'en avais toujours eu envie. J'ai toujours voulu être chef.

Enfant, j'habitais au dessus de notre restaurant à Châlons-sur-Vesle où j'observais mon père derrière les fourneaux. Il m'a transmis sa passion pour la cuisine.

**QUAND VOUS CUISINEZ, VOS 3 PRINCIPES C'EST : D'OÙ VOUS VENEZ, OÙ VOUS VOUS TROUVEZ ET POUR QUI VOUS FAITES À MANGER. POUVEZ-VOUS DÉTAILLER ?**

Exactement. Cela peut s'appliquer à beaucoup d'endroits. D'où je viens d'abord : cela implique à la fois la famille, la région, la maturité. Où je me trouve : je respecte à la fois le terroir et les personnes qui viennent en Champagne avec certaines attentes. Pour qui je cuisine enfin : je dois m'adapter à toutes



© Gérald Malaisé

les personnes qui viennent ici, que ce soit des locaux ou des personnes ayant fait un plus long voyage jusqu'ici.

**JUSTEMENT, VOUS AVEZ EU VOTRE TROISIÈME MACARON EN 2014. OR LE GUIDE MICHELIN INDIQUE « VAUT LE VOYAGE ».**

C'est vrai que la troisième étoile a déclenché un raz de marrée que nous avons dû digérer. Deux ans plus tard, nous sommes dans une phase de stabilité retrouvée et de réorganisation. Quand je suis arrivé en 1997, nous avions 62 chambres et 130 couverts. Aujourd'hui, nous avons 30 chambres et 60 couverts. À l'avenir, j'imagine que nous allons vers les 50 couverts.

**POURQUOI CETTE ÉVOLUTION ?**

Nous sommes propriétaires des murs et du fonds. Nous avons à cœur depuis la création de l'établissement en 1987 d'offrir toujours plus de confort, plus de temps et plus d'attention à nos visiteurs. Nous souhaitons également éviter d'avoir une longue liste d'attente, notamment pour nos fidèles clients régionaux. Faire évoluer l'établissement prend du temps. Chaque euro investi a été gagné auparavant !

**QUELS SONT LES PRINCIPAUX CHANGEMENTS QUE VOUS AVEZ INTRODUITS ?**

Au niveau des chambres, nous avons par exemple pris deux chambres



« Dès que l'on pousse la porte de l'Assiette Champenoise, on laisse ses soucis derrière soi. »

Arnaud Lallement



*Homard bleu, hommage à mon papa*

pour en faire une car nos visiteurs souhaitaient plus d'espace. Au rez-de-chaussée, nous avons transformé 4 chambres en salons détentes pour offrir à la fois plus de lumière et vous permettre, notamment en cas de pluie, de profiter pleinement de votre séjour entre amis dans un cadre agréable. Mais ma principale innovation concerne le personnel : dès mon arrivée, je ne voulais pas que mes employés fassent les mêmes journées que moi. J'ai mis en place deux équipes : une de 8h à 17h et

une autre de 15h à minuit. Elles alternent chaque semaine afin de permettre à chacun d'avoir une vraie vie privée avec femme et enfants. C'est un modèle qui a fait ses preuves et qui est encore plus approprié après l'obtention des étoiles.

**QUELLE EST L'IMPORTANCE DES FEMMES DANS VOTRE CUISINE ?**

L'avis de ma femme est très important ! Mais j'ai également la chance de travailler avec ma sœur et ma mère. Je propose des idées et elles donnent leur avis. Le guide Michelin France est également géré par une femme d'ailleurs donc j'imagine que je suis influencé par les femmes en effet !

**VOUS AVEZ UNE FORMULE « MANGEZ VRAI » : QU'EST-CE QUE CELA SIGNIFIE POUR VOUS ?**

C'est un mélange de tout ce qui est à la mode : le bio, locavore, les produits faits par un petit artisan

du terroir. L'important est de travailler chaque produit à bon escient. Ce n'est pas la peine d'acheter une belle carotte bio pour la noyer dans l'huile et le beurre. Par rapport au locavore, j'ai une approche un peu différente : je cherche le meilleur au plus proche de chez moi, même si cela peut se trouver à une centaine de kilomètres.

**COMMENT CUISINEZ-VOUS EN CHAMPAGNE ?**

Nous cuisinons pour le champagne, avec une belle pointe d'acidité qu'on retrouve dans une belle cuvée et une amertume propre aux champagnes produits dans des zones parcelaires. La clé, c'est de limiter les complications au maximum, à l'image du travail noble des vignerons qui produisent les crus qui restituent au mieux le terroir.

**EN VOUS VOYANT, ON A L'IMPRESSION QUE VOTRE PÈRE A PAVÉ LA VOIE SUR LAQUELLE VOUS AVEZ PARCOURU UN TRÈS LONG CHEMIN.**

C'est exactement ça. Mon père a construit cette maison. D'ailleurs je me considère juste de passage ici et j'espère pouvoir transmettre plus tard le restaurant à la prochaine génération après l'avoir amené le plus loin possible. C'est une véritable responsabilité.

**LE MOT DE LA FAIM ?**

L'assiette champenoise est conçue comme une maison où tout le monde peut se sentir bien.

TÉLÉCHARGEZ LE TABLOÏD HEAT N°1



**D'INFOS**

[www.myofficialstory.com/arnaulallement](http://www.myofficialstory.com/arnaulallement)  
[www.assiettechampenoise.com](http://www.assiettechampenoise.com)  
Découvrez le menu