ARNAUD LALLEMENT

Prince de Champagne

Dans son Assiette Champenoise, château-hôtel de Tinqueux, à quelques encablures de Reims, Arnaud Lallement délivre une belle cuisine de produits généreuse et sincère.

PAR ORIANNE NOUAILHAC
PHOTOS GIANNI VILLA

En 2012 cela fera dix ans. Dix ans déjà que Jean-Pierre Lallement est parti prématurément, à l'âge de 51 ans. Rien ne semble avoir changé si ce n'est la créativité débridée et juste à la fois d'Arnaud, son fils, maître des lieux, cuisinier émérite qui n'avait que 28 ans à la disparition de son père. Le gamin qu'il était alors ne s'est pas posé de questions, il a retroussé ses manches, s'est accroché aux fourneaux et a repris le flambeau. Sa mère, Colette, qui dirige l'hôtel de L'Assiette Champenoise avec la sœur d'Arnaud, Mélanie, est fière de son fils. "Il ressemble tant à son père", lâche-t-elle dans un sourire, les yeux brillants. Tout comme lui, notre cuisinier occupe l'espace : il est là, il accueille le client avec le sens de l'humour, débonnaire et bon vivant. Ici, la décontraction est de mise comme l'indique la musique *lounge* cadencée du bar aux teintes rouge et bois sombre. Un habitué s'approche, embrasse Arnaud Lallement et lui glisse entre les mains un Post-it. Tiens, une commande spéciale ? "Pas du tout, nous répond le chef, ce sont ses dates de réservation pour les prochaines quatre semaines !"

ARNAUD LALLEMENT

Arnaud et sa femme Magali règnent sur la cuisine et la salle ; sa sœur Mélanie et sa mère Colette ont quant à elles en charge l'hôtel.

Dans ce château de la Muire, un ancien relais de chasse des années 1920, immense paquebot de 30 chambres et un restaurant gastronomique acquis par Jean-Pierre Lallement en 1987, Arnaud a bouleversé les lignes, apportant une touche moderniste à cette bâtisse aux contours lourds. Le design s'est imposé dans les chambres et suites de la maison, qui invitent même au musée : en guise de tête de lit, des reproductions surdimensionnées de toiles de Renoir, Caillebotte, Géricault ou Ingres. La salle du restaurant, rénovée en 2009, affiche elle aussi une quasi-insolence, une vive clarté blanche qui évolue différemment selon que vous y déjeunez de jour ou que vous y soupez de nuit. Lustre Baccarat, fauteuils en cuir blanc aux accoudoirs argent, consoles design, tableaux de Soulages et sculptures d'Arman, miroir Starck dans lequel apparaît un visage de femme. Le maître des lieux a décidé de s'amuser et, très franchement, c'est assez contagieux ! Mais on est tout de même un peu inquiet au moment de passer à table. Va-t-on retrouver la même "folie" douce dans l'assiette ? C'est tout le contraire. Doucement, tranquillement, sans fausse note, il a affûté son style, précisé son geste, mesuré ses emballements, clarifié ses assiettes. Il faut dire qu'il est allé à bonne école.

Arnaud a 13 ans lorsque son père installe son restaurant et sa famille dans cette maison de Tinqueux. Le restaurant de Châlons-sur-Vesle était exigu et les ambitions paternelles désormais trop à l'étroit. Très vite, Jean-Pierre Lallement crée une cinquantaine de chambres d'hôtel, un gros boulot qui ne semble pas l'effrayer. "Les jours de congé, il bossait encore, nous raconte Arnaud. Et en plus il nous faisait à manger. Je me souviens de son homard aux pommes de terre et sauternes, de ses noix de saint-jacques à l'huile de vanille… Ses plats et ses sauces ont baigné ma jeunesse. C'était un très grand saucier, comme on n'en fait plus beaucoup." Surtout, les premiers souvenirs émus d'Arnaud concernent leurs virées matinales au marché et la majesté de ces poissons que l'on a tant de mal à dénicher aujourd'hui.

À 16 ans, Arnaud quitte le nid familial pour l'école hôtelière de Strasbourg. Il enchaîne ensuite sur le service militaire… à l'Assemblée nationale ! Pistonné, le fiston ? En tout cas, la chance ne le quitte pas puisqu'il va effectuer ses stages d'apprentissage dans trois maisons mythiques : Roger Vergé, Michel Guérard et Alain Chapel. Trois maisons pour trois identités différentes et trois leçons complémentaires. "Ils avaient tous une grande rigueur, une passion et une maîtrise qui me donnaient envie de m'accrocher et d'apprendre. Michel Guérard avait dix ans d'avance sur tous. Son homard fumé à la cheminée, son oreiller de mousserons, sa poularde des Landes au lard à la cheminée sont encore très présents dans mon esprit. Mon père avait fait, lui aussi, un apprentissage auprès de lui, à l'époque de son Pot-au-

ARNAUD LALLEMENT

Feu à Asnières, j'aimais cette idée de marcher dans les traces de mon père. Chez Vergé, les fleurs de courgette, le homard au sauternes ont été des chocs. Chez Chapel, qui malheureusement avait déjà disparu, j'ai travaillé auprès de Philippe Jousse, un grand. J'ai en mémoire la salade de homard, le foie gras au fenouil et noix en gelée."

En 1997, à l'âge de 23 ans, Arnaud Lallement vient prendre sa place en cuisine auprès de son père. La première étoile qui avait illuminé le restaurant depuis 1975 avait été perdue en 1994. Ensemble, père et fils vont marcher en rang serré, en ordre de bataille à la reconquête de l'étoile. Elle tombe en 2001, un bonheur terni par la maladie qui déjà assaille Jean-Pierre Lallement. Sans se plaindre, sans freiner, il est pourtant aux fourneaux, jour après jour. Sa thérapie : donner du plaisir aux autres. Une leçon que le fils n'oubliera jamais. Lorsqu'il disparaît en 2002, Arnaud avance, ressentant violemment le poids de la solitude et la force des incertitudes. Allait-il savoir faire sans lui ? "La carte est devenue plus sobre à cette époque, explique-t-il. Pour éviter les erreurs, parce que j'avais comme perdu mes repères, mon repère, j'ai épuré par mesure de prudence. Puis c'est devenu une habitude et cette sobriété, ma signature. J'ai donc logiquement élevé mon degré d'exigence quant à la qualité des produits car ils étaient dès lors essentiels."

Un produit, une cuisson, un assaisonnement : voici la règle d'or d'un cuisinier qui a su mesurer ses emballements.

Un produit, une cuisson, un assaisonnement. La règle d'or, le trio magique. "Avec la maîtrise du feu", renchérit le chef : "Un cuisinier doit savoir être un rôtisseur, apporter une mâche au produit. Je regrette que les restaurants aient de moins en moins de rôtisseurs. Maîtriser le feu, apprivoiser la flamme, le sautoir, c'est cela le métier. La cuisson sous vide est désespérante d'ennui." En 2005, Arnaud Lallement accroche une deuxième étoile au fronton de son château.

Il est un amoureux des saisons qui ne pourrait pas vivre toute l'année au soleil, avec des tomates et des courgettes à profusion. Le manque engendre le désir. Le retour de chaque saison est une fête. Il privilégie par ailleurs une cuisine de produits locaux. Son péché mignon : entendre ses clients lui réclamer, à peine assis, le produit pour lequel ils sont venus. "Alors, l'asperge, elle est arrivée ?" Voilà le genre de phrase à le faire tressaillir de plaisir. Il se frotte les mains et se précipite aussitôt en cuisine pour exaucer les souhaits des habitués enchantés. À lire la carte, on saisit vite que le chef a ses produits de prédilection, ses chouchous. "Oui, j'adore la langoustine, le turbot, le cochon noir de Bigorre – que nous avons été parmi les premiers à remettre à la carte –, la tomate, le petit pois, l'asperge, le chou-fleur, le céleri. Je les travaille année après année dans des associations différentes." Ainsi le homard au chou-fleur a-t-il fait les choux gras des gourmands qui s'étaient attablés pour la nuit de la Saint-Sylvestre. "On me le réclame déjà", s'amuse le chef.

Julien Barbier, de la maison de champagne R & L Legras, ici accompagné de sa femme et de son ami Arnaud Lallement dans les vignes de la côte des Blancs à Chouilly.

ARNAUD LALLEMENT

Le secret de cette décontraction et de cette sympathique frénésie ? Les bulles de champagne !

Quelques-unes de ses associations audacieuses sont ainsi devenues des "classiques" de L'Assiette Champenoise : asperges vertes, truffe et vin jaune ; homard et bœuf de Coutancie ; girolles poêlées et céleri cru ; foie gras, bouzy, radis, noix de macadamia ; petits pois en gelée de caviar sur une crème de citron ; chou-fleur coriandre ou encore les saint-jacques mariées à une émulsion au chorizo. Le menu, malléable, change tous les mois. Il est volontairement restreint : quatre entrées et de quatre à huit plats selon l'inspiration et le marché. En salle, le décryptage des intitulés, extrêmement sobres, sans fioritures ni chichis, est entre les mains de Magali, petite brune pétillante et souriante, la moitié du chef. Colette, la mère d'Arnaud, et Mélanie, sa sœur, sont là aussi, non loin, couvant du regard leur grand gaillard. Mais il est un autre personnage emblématique de L'Assiette Champenoise, c'est son chef sommelier Frédéric Bouché, dans la maison depuis plus de vingt-cinq ans. Longiligne, il traverse la salle d'un pas de chat, manipulant entre ses mains les flacons, trésors de la cave : 26 000 en tout et plus de 600 références rien que pour le champagne ! Certes, L'Assiette Champenoise et la maison Krug sont très liées, ce n'est un secret pour personne, mais Frédéric Bouché défend avec la même ardeur tous les petits vignerons de Champagne, proposant ainsi de belles découvertes, tels les domaines Henri Giraud, Aspasie, Bérèche, R & L Legras ou encore Bergeronneau.

Frédéric Bouché, chef sommelier, expert ès champagne, personnage central de L'Assiette Champenoise, veille sur les 26 000 bouteilles de la maison.

L'histoire d'amour entre L'Assiette Champenoise et Krug, l'une des plus prestigieuses maisons, Rolls absolue dont les cuvées sont d'une finesse et d'une élégance inimitables, est née d'un coup de folie : Arnaud Lallement a proposé à Olivier Krug de servir la Grande Cuvée… à la coupe ! Idée saugrenue qui séduira l'ambassadeur de la maison rémoise. Depuis, les deux hommes sont inséparables et les coupes de Grande Cuvée coulent à flots dans le château-hôtel de la Muire. L'Assiette Champenoise est ainsi l'endroit au monde où se vend le plus de Krug : 1 200 bouteilles par an (des Grande Cuvée principalement mais aussi 60 Clos du Mesnil et 60 Vintage en 2011 !). Sur la carte de Frédéric Bouché, on peut se laisser tenter par un Krug Vintage 2000, 1998, 1996 et 1995, par un Clos du Mesnil en millésime 2000, 1998, 1995 et 1992 ou encore par un Clos d'Ambonnay 1996. Un poème en bouteille. Est-ce là le secret de cette irrésistible et sympathique frénésie qui irradie les lieux : les bulles ? Car Arnaud Lallement voit grand mais refuse la gravité qui accompagne les objectifs ambitieux. Le sien est avant tout de prendre du plaisir. Alors que de nombreuses tables créatives et "branchées" se prenant très au sérieux délivrent à leurs clients des assiettes alambiquées comme s'il s'agissait du saint sacrement, il est décidément un bonheur inouï et indémodable : s'attabler avec simplicité dans la maison d'un chef heureux. Elle a raison, Colette : Arnaud ressemble tant à son père ! ●

(Bon à savoir, page 101)