

ARNAUD LALLEMENT

Symphonie
en champagne
majeur



ASSIETTE
CHAMPENOISE
ARNAUD
LALLEMENT





L'Assiette Champenoise

**Située à Tinquieux, près de Reims,
L'Assiette Champenoise est une auberge
familiale fondée en 1975 par Jean-Pierre
et Colette Lallement.**

Fière de ses racines, notre Maison perpétue son histoire sous la direction de Arnaud, chef trois étoiles, et de sa femme Magali, entouré par Mélanie directrice de l'hôtel et toujours la présence de Colette leur maman.. C'est cet esprit de famille qui fait l'identité de notre Maison et la fierté de notre personnel qui, chaque jour, s'attache à le transmettre avec passion.

*« Qu'est-ce que le vin ?
C'est un corps vivant
où se tiennent en équilibre
les esprits les plus « divers »,
les esprits volants et les esprits
pondérés, conjonction d'un ciel
et d'un terroir. »*

Gaston Bachelard





La Cuisine d'Arnaud Lallement

Un dîner à L'Assiette Champenoise d'Arnaud Lallement est un plaisir rare. Comme dans tout restaurant triplement étoilé, on y rencontre l'excellence, la quintessence d'un savoir-faire. Mais comme tout restaurant triplement étoilé, il est unique, car ce qui fait son identité – l'émotion gastronomique – se joue ailleurs : dans l'intimité du chef, dans la singularité de son inspiration. A l'image de ce que souligne Gaston Bachelard pour le vin, la partition d'un grand chef réussit toujours la « conjonction d'un ciel et d'un terroir ». Pour Arnaud Lallement, c'est la Champagne. Ses paysages, son vin, sa force. Il la met en musique, en images, en mots, en goût. Il en est son interprète.



Premier mouvement

La Champagne et ses paysages

Un dîner à la table d'Arnaud Lallement commence bien avant les premières assiettes, lorsque l'on arrive par le train ou la route. Les premières mesures déroulent leurs harmonies le long de la cuesta d'Ile de France, qui marque la limite entre le plateau du Bassin Parisien et la plaine de la Champagne crayeuse.

On entre par la porte des vignes. Sur les coteaux, les siècles ont dessiné leur marqueterie végétale, ponctuée de villages, de loges et de cadolles. On s'immisce dans ces géométries, ces paysages de vignobles tirées au cordeau où s'épanouissent les célèbres rosiers rouges. Déjà apparaissent les formes du dîner, les couleurs aussi sont déjà là : craie, terre et brique. Avant de découvrir Reims et son patrimoine unique, son sourire angélique et ses crayères miraculeuses. Puis, Tinquex.





Deuxième mouvement

Le vin et les mots de la terre

Le vin de Champagne est la quintessence de ces paysages. Né de cette gigantesque mosaïque naturelle, il exprime la singularité de son territoire, de ses saisons, de ses lentes métamorphoses. Mieux, qu'ils soient blanc de blancs ou de noirs, millésimés ou non, les 320 crus de Champagne invitent à en déguster tous les accents.

Autant de nuances que met en valeur le travail passionné des vignerons auxquels la cuisine d'Arnaud Lallement rend un hommage appuyé. Lorsque l'on pénètre à l'Assiette Champenoise, dans le restaurant, ou dans les grands salons, on ressent leur présence. Œnologues de grandes Maisons comme Krug ou indépendants comme Alexandre Chartogne ou Jérôme Prévost, ils sont la clef de voûte de son expression gastronomique. Leur champagne en est la lettre initiale, l'élément déclencheur.



Collection Arnaud Lallement



Troisième mouvement

La cuisine & le goût de la lumière

A table, la symphonie prend son envol. Autour du grand plateau en marbre Knoll, les circulations des serveurs dessinent dans l'espace une dentelle de lignes et de rythmes. Entrées, sorties : la Champagne entre en scène. La mise en bouche prévient d'emblée : chaque dîner à L'Assiette Champenoise est une pièce de la grande histoire de la Maison, fondée par Jean-Pierre et Colette Lallement en 1975. Puis, les paysages se dessinent. Asperges vertes de Robert Blanc et sa mousse acidulée servies sur une belle assiette céramique sombre. La lumière se fait plus présente.

La cuisine d'Arnaud Lallement est une cuisine de climats, contemporaine, gourmande, gorgée d'émotions. Les lignes sont tirées au cordeau. Le Saint-Pierre se présente, encadré d'oignons nouveaux, fraîchement coupés. Ici, la ligne gustative du champagne, acide et vive, trouve son contrepoint dans l'émulsion à la bière, sourde, amère, tonale. Se souvenir des saisons, ne pas se focaliser sur sa technique, laisser parler son inconscient, comme en hypnose. Les plats se lisent comme l'instantané d'une journée de la vie du chef : « *Tous les*

matins, la première chose que je fais est de regarder la nature, les bourgeons, les fleurs, l'entendre, me laisser imprégner. Certaines choses, il me semble que je les vois sans les voir mais certaines images vont resurgir sans que je m'y attende et prendre le dessus sur la technique dans la création des plats. Ma main est au service de cette nature. C'est elle qui va engendrer l'émotion. »

Cet inattendu de l'inspiration, ce goût de l'alea quotidien se retrouve dans le filet de pigeonneau, saignant, divin, arrosé d'un jus aux épices de couscous et flanqué d'un flan au foin croustillant. Le repas avance dans un crescendo cristallin, une ode à la lumière. Chaque dîner à L'Assiette Champenoise est un chant de la terre de Champagne, un chant aux accents changeants mais à l'identité invariable, profondément enracinée. Une force tranquille partagée par toute la famille Lallement et qui n'a pour d'autre volonté que de satisfaire la curiosité des gourmets, habitués à la diversité d'un monde en perpétuel mouvement.

ARNAUD LALLEMENT

La Champagne en héritage

L'engouement des années récentes pour la gastronomie tous azimuts a starifié les chefs, ceux formés à la grande école autant que les iconoclastes autodidactes, et, pour le plus grand plaisir des amateurs, dessiné un nouveau paysage culinaire français. Arnaud Lallement, jeune homme surdoué décoré d'une troisième étoile au guide Michelin à tout juste quarante ans, compte parmi les figures emblématiques de cette cuisine contemporaine. Il est un héritier de la longue tradition française et ne s'en cache pas. Il en plaisante même : « *j'ai mis quelques années avant d'être obsédé par les étoiles. Je m'en souviens, je devais avoir cinq ans !* »

S'il revendique cette filiation, c'est qu'il ne serait rien sans le travail de son père Jean-Pierre qui, avec l'aide de sa femme Colette, avait ouvert à Chalons sur Vesles une première auberge avant de déménager à Tinquieux en 1986 avec une première étoile. La cuisine d'Arnaud Lallement est un hommage constant au souvenir de son père, disparu en 2002. En témoigne ce homard bleu qui fait frémir de bonheur les nostalgiques d'une cuisine amoureuse de sauces et de perfection formelle. Arnaud Lallement le sait, la cuisine

ne naît pas de rien, elle suit la perspective d'une passion familiale, celle que perpétuent avec lui sa mère Colette, sa sœur Mélanie et sa femme Magali.

Formé chez Roger Vergé, Michel Guérard et Alain Chapel, Arnaud Lallement revendique un apprentissage qui dépasse le cadre de la technique : « *Tous ces chefs très talentueux avaient des visions différentes de la cuisine mais ils avaient un point commun : avoir construit des lieux avec une forte identité.* » Celle d'Arnaud Lallement se construit en résonance avec la Champagne, son territoire, ses paysages et son vin. Tous ses plats sont inspirés par un cru de champagne. Pour cela, il faut savoir se mettre à l'écoute des jours, se souvenir des saisons, des années, des dates de taille de la vigne, des intempéries qui font les particularités de ce vin aérien. Avec humilité, il faut laisser parler le champagne, ne rien anticiper. A partir des nuances d'acidité et d'amertume, dessiner des harmonies de saveurs, jeter des ponts entre les produits frais, vivants, et porteurs chacun des spécificités de leurs terroirs. L'émotion est à ce prix. Elle affleure de la sincérité d'un chef qui sait rester à l'écoute des climats et des jours.

*« J'ai mis quelques années avant
d'être obsédé par les étoiles.
Je m'en souviens, je devais
avoir cinq ans ! »*

Arnaud Lallement





L'HÔTEL

Une maison de famille

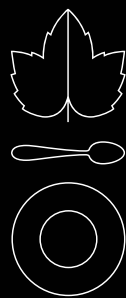
Idéalement située à Tinquex, à seulement quelques encablures des trésors patrimoniaux de Reims, l'Assiette Champenoise est une maison de famille à la belle façade ponctuée de briques typiques de la région qui propose 33 chambres et suites entourées d'un parc. Dirigée par Mélanie Lallement sous le regard bienveillant de sa mère Colette, l'atmosphère de la Maison y est toujours chaleureuse, humaine et ancrée dans une tradition familiale de simplicité et de cordialité.

A l'image de la cuisine d'Arnaud Lallement, la décoration se veut contemporaine, accessible et conviviale. Face à la grande piscine couverte, des salons invitent à la rêverie. Bibliothèques Naoto Fukasawa, lustres signés Baccarat, canapés Molteni, mobilier Eames, Eileen Gray, Mies van der Rohe, Knoll ou Le Corbusier, toutes

les pièces de design moderniste se fondent à merveille dans un décor de bois et d'ardoise ouvert sur les jardins.

Dans les chambres, les têtes de lit reproduisant des grandes toiles du XIXe siècle comme La Grande Odalisque d'Ingres ou Les Raboteurs de parquet de Caillebotte accueillent le visiteur. Ici, tout est fait pour prolonger l'expérience gastronomique. Des petits salons où sont servis les mignardises aux vastes salles de bains, il flotte l'esprit décontracté d'une maison familiale animé par un personnel impliqué et attentif.

Sous l'édredon moelleux, sur les terrasses ensoleillées ou dans les fauteuil moelleux du bar, on profite d'une adresse oisive et douce pour une échappée unique en terres de Champagne.



ASSIETTE
CHAMPENOISE
ARNAUD
LALLEMENT