



La Cueillette de Muizon, une nouvelle fois,  
mise à l'honneur par Arnaud Lallement, le chef de  
l'Assiette Champenoise  
dans le numéro d'Octobre / Décembre 2015  
du Magazine "Côté Est"





Saveurs



ARNAUD LALLEMENT  
*étoilé et locavore*



1. Le producteur de champagne Alexandre Chartogne dans ses caves, qui reçoit souvent Arnaud pendant les vendanges. Il appartient à une famille de vignerons à Merly depuis 1683. 2 et 3. Les fraises parfumées du producteur Philippe Nicolas. 4. Le producteur de fruits et légumes de La Cueillette de Muizon, Didier Vecten, dont les tomates et les pommes font le bonheur de l'Assiette Champenoise.



« **U**n chef ne doit jamais oublier d'où il vient, où il se trouve et pour qui il travaille », explique Arnaud Lallement, aussi terrien que terriblement créatif, lorsqu'il évoque ses racines et sa partition culinaire préférée, la Champagne. Impossible de ne pas succomber à sa Potée, un « plat de goût » confectionné avec le magnifique Jambon Tout Reims de son ami le charcutier Vincent Berqueret. Sa cuisine est d'ailleurs pensée pour s'accorder avec le précieux breuvage à bulles, à l'image de l'une de ses divines sauces aux coteaux champenois. Avec plus de 800 références en cave, les possibles sont infinis. Mais le chef privilégie celui des maisons Taillet-Chartogne et Savart « *droits, avec beaucoup de pureté et une note d'acidité en fin de bouche* ». Une caractéristique gustative de la cuisine d'Arnaud.

### Locavore et exigeant

Ces jeunes viticulteurs qui renouvellent le genre en cultivant singularité, saveurs – et parfois rareté – vont accompagner notre chef, à New York, pour la Fête du Champagne en novembre prochain, lorsqu'ils ne fêtent pas avec lui la Saint-Vincent! Arnaud visite sans relâche viticulteurs comme producteurs locaux, qu'il appelle ses « fondamentaux ». C'est au concours Talents Gourmands qu'il repère les trésors du jeune charcutier autodidacte de Ferme & Cochonnaille : Jambon Tout Reims fabriqué avec de la palette de porc, du vinaigre et de la moutarde de Reims; boudin blanc comme à la ferme; bacon fumé maison... De la même manière, le chef pâtissier de l'Assiette Champenoise a été séduit par les fraises exceptionnelles de Philippe Nicolas, la Ciflorette ou la Sonata,

très sucrées. Une première année très prometteuse pour ce fruit difficile à produire, dont les chevreuils raffolent! Pour les tomates anciennes, cœur de bœuf, andines cornues, tomates ananas mais aussi les petits pois ou le céleri, cap sur la Cueillette de Muizon, où Didier Vecten cultive en raisonné légumes et fruits de haute qualité. Le chef y a récemment craqué pour les pommes Pirouette, acidulées et parfumées. Didier, lui, précise : « *mes produits sont sublimes par Arnaud* ». « *C'est l'identité champenoise trois étoiles* », renchérit Alexandre Chartogne.

Une assiette locavore et exigeante qui n'oublie pas des cuissons à tomber – Frédéric Savart est encore ému par son Homard bleu translucide, nacré, presque *al dente* –, des sauces renversantes, une atmosphère extrêmement familiale et chaleureuse. Si c'est son père qui lui a tout transmis, son épouse et sa mère travaillent toujours avec lui et les deux seconds, Cyril Bourbonnois et Laurent Laudy, ont presque quinze ans de maison!

Du 1<sup>er</sup> au 3 avril 2016, ne manquez pas à Reims le Festival du Bon et du Goût, dont Arnaud Lallement est le parrain depuis quatre ans. Au programme, plus d'une centaine de producteurs et des concours culinaires avec les meilleurs chefs de Champagne. Un événement qui dit tout l'amour de notre chef pour sa région. ♦

Assiette Champenoise, 14, avenue Paul Vallant-Couturier, 51430 Tinquex. Tél. 03 26 84 64 64 et [assiettechampenoise.com](http://assiettechampenoise.com) – [dubonetdugout.com](http://dubonetdugout.com) – [champagne-savart.com](http://champagne-savart.com) – [chartogne-taillet.com](http://chartogne-taillet.com) – [fermeetcochonnaille.cuisineblog.fr](http://fermeetcochonnaille.cuisineblog.fr) – [cueillette demuizon.fr](http://cueillette demuizon.fr)

Voir nos recettes en fin de magazine.





## Tourteau, épices légères, essence de tomate de Didier Vecten

Pages précédentes, de gauche à droite,  
Chocolat, chocolat, un jeu de texture  
aux chocolats (au lait et noir), la signature  
du chef dans la salle de restaurant,  
le chef Arnaud Lallier. 1. En cuisine,  
2 et 3. Le producteur de champagne Frédéric  
Savat, à Écuell, et l'une de ses cuvées.