



Éditions  
de La Martinière

# EMOTIONS EN CHAMPAGNE, LA SUITE

Arnaud Lallement, Matthieu Cellard, Philippe Toinard

Arnaud Lallement, chef triplement étoilé, part de nouveau à la rencontre de 52 vigneron de talent et de caractère. Ils nous livrent ensemble la richesse et la singularité de leur région, la pluralité de leurs produits, les dessous de leur minutieuse élaboration. Ces derniers trouvent ensuite toute leur splendeur dans la correspondance mets et vins que le chef propose à travers le prisme de trois éléments : l'iode, la terre et le végétal.



Du Homard bleu, betterave, café, aux Ris de veau, maïs, tandoori ; du Chou-rave aux épices à la Mangue, passion, citron, il décline en une cinquantaine de recettes ce qu'il partage avec les vigneron champenois : le goût de l'excellence.

ART DE VIE

220 x 285 mm - 416 pages

25 octobre 2018 - 9782732484990

49.9 €

Après l'école hôtelière de Strasbourg et deux stages très formateurs chez Jean Crotet et Marc Veyrat, Arnaud Lallement forge son métier auprès de grands noms de la gastronomie française (Roger Vergé, Michel Guérard, Alain Chapel), avant de rejoindre son père en cuisine en 1997. Un père malheureusement disparu trop tôt, qui lui laisse l'établissement familial créé il y a 38 ans pour écrire la suite d'une très belle histoire.

En 2000, à 26 ans, il prend donc la direction des cuisines de L'Assiette Champenoise et l'année suivante, décroche une étoile au Guide Michelin. Puis deux étoiles à 30 ans, une cinquième toque au Gault Millau en 2013, le titre de Cuisinier de l'Année en 2014, jusqu'à parvenir à la consécration suprême : une troisième étoile au Guide Michelin. Une progression aussi stupéfiante que méritée.

## Du même auteur



[www.facebook.com/editionsdelamartiniere](http://www.facebook.com/editionsdelamartiniere)  
[www.twitter.com/editionsdelamartiniere](http://www.twitter.com/editionsdelamartiniere)  
[contact@lamartiniere.fr](mailto:contact@lamartiniere.fr)