

ARNAUD LALLEMENT, PROMOTION 1992



Arnaud Lallement, 3* à l'Assiette Champenoise, Reims

Arnaud Lallement, le Chef triplement étoilé de l'Assiette Champenoise était en visite avec sa famille au Lycée Hôtelier Alexandre Dumas dont il fut élève de 1990 à 1992 en BEP Cuisine.

De 1992 à 1997, Arnaud Lallement apprend et se perfectionne chez des grands de la gastronomie française :

- Chez Marc Veyrat à l'Auberge de l'Eridan, 3*
- Chez Roger Vergé au Moulin de Mougins, 3* et MOF
- Chez Michel Guérard, Les Prés d'Eugénie, 3*
- Chez La Mère Charles, 3* à Mionnay, avec Philippe Jousse formé par Alain Chapel.

En 1997, il revient dans l'établissement familial pour travailler avec son père. En 2001, il récupère une étoile que l'établissement avait déjà eue en 1994. En 2002 le père d'Alain décède des suites d'une longue maladie. Il prend la direction de l'entreprise familiale et de gros travaux sont entrepris dans l'hôtel, la salle et la cuisine.

2005 : 2* au Michelin,

2009 l'Assiette Champenoise, établissement de l'année par Gault et Millau,

2012 : 5 toques au Gault et Millau,

2013 : l'hôtel reçoit 5 *

2014 : 3* au Michelin et Arnaud est élu « Chef de l'année » par ses pères.

« Nous employons 85 personnes mais nous sommes restés une entreprise familiale : Magali, mon épouse, Colette ma maman et Mélanie ma sœur me secondent en salle, à l'hôtel. Ma visite a aussi pour but de faire découvrir à mon fils Brice ce qu'est un lycée hôtelier, ses exigences, ses réussites, car il est en 3^{ème} et le métier lui plaît, alors qui sait ? » précise Arnaud Lallement par ailleurs très entouré par les élèves qui ont eu vent de sa présence.



Le 4/2/2015 - Jean Muylaert