

LUNDI
31 MARS 2025

RÉGION À LA UNE

Ces trois grands chefs marnais ont un surprenant point commun...

Une cuisine, un chef, de bons produits, c'est très bien, mais il faut encore un petit plus pour viser la perfection : une décoration qui soit en harmonie avec la carte. À Reims et autour, trois tables étoilées, ou appelées à l'être, partagent ainsi un savoureux point commun : ils ont été aménagés, au moins en partie, par le même architecte, le Rémois Jean-Philippe Thomas.

S'il dessine, depuis vingt-cinq ans, des bâtiments pour des acteurs publics, comme des collèges, ou des bâtiments universitaires (l'UFR Staps flambant neuf à Reims), l'architecte a aussi réinventé des institutions privées : c'est le cas du Grand cerf, restaurant étoilé à Montchenot, dont il a repensé la façade et l'accueil. C'est le cas aussi de maisons de champagne, comme Roederer dans la cité des sacres, ou la Closerie à Gueux.

« L'assiette doit être magnifiée par le lieu, mais sans que le lieu prenne le dessus »

Jean-Philippe Thomas, architecte

C'est justement cette dernière réalisation qui a séduit Kazuyuki Tanaka, le chef doublement étoilé du Racine. « *Kazu* » avait aimé l'ambiance de la Closerie et a fait appel à moi. On a travaillé et cherché ensemble, pour trouver les bons matériaux », retrace Jean-Philippe Thomas. Les travaux, terminés en 2024, ont métamorphosés les lieux et leur ont conféré plus d'intimité.

Jamais deux sans trois : rendez-vous chez Arbane, le restaurant ouvert il y a un an au centre de Reims par Philippe Mille, après son départ des Crayères. « *Philippe est un ami et ça a été de gros travaux*, pose l'architecte. On a beaucoup réfléchi à la notion de



Le chef cuisinier Philippe Mille et l'architecte Jean-Philippe Thomas, qui a dessiné les plans du restaurant Arbane à Reims. R. W.

parcours, comment on rentre dans le restaurant, comment on y déambule, où commence le repas et où il se poursuit. »

« MISE EN SCÈNE ARCHITECTURALE DU REPAS »

Cette « mise en scène architecturale du repas » s'étend dans tout le restaurant : le repas commence à l'étage, dans le « salon des vignes » aux murs de liège, et se prolonge au rez-de-chaussée, face à l'immense cuisine où l'on s'active en silence. « *J'avais cette volonté de montrer la cuisine, pour qu'on soit un peu comme chez soi*, confie Philippe Mille. Je voulais aussi représenter toute la Champagne, avec un aspect plus végétal à l'étage, et plus racinaire en bas. »

Avant les cinq mois de chantier, les deux amis ont beaucoup échangé. « *C'est un dialogue essentiel, et parfois une gageure*, explique l'architecte, car l'assiette doit être magnifiée par le lieu, mais sans que le lieu prenne le dessus : l'architecte doit donc être à la fois ambitieux et humble. »

Un an après l'ouverture, l'ancien chef des Crayères dresse un bilan « très positif » : sa clientèle, « locale à 95 % » précise-t-il, « redécouvre cette belle bâtisse et aime les lignes, les courbes et l'ambiance créées par Jean-Philippe ». En attendant de savoir si les inspecteurs du Michelin les ont appréciées aussi, elles incarnent déjà la philosophie de l'architecte : que ses plans et ses idées soient « le reflet de la personnalité et de la cuisine d'un chef ». ■

3 QUESTIONS À....



ARNAUD LALLEMENT
CHEF
DE L'ASSIETTE
CHAMPENOISE
(MARNE)

« Le Michelin représente toute ma vie ! »

Arnaud Lallement, que représentent pour vous le Michelin et ses étoiles ? Le Michelin représente toute ma vie ! J'ai 50 ans et depuis l'âge de 5 ans, j'ai rêvé de devenir cuisinier, chef de cuisine et étoilé. C'est presque un sacerdoce. Quand j'ai eu la première étoile en 2001, puis la deuxième en 2005 et la troisième en 2014, ça a été une consécration. C'est un peu comme un footballeur qui gagne la Coupe du monde, ou un grand coureur la médaille d'or aux JO ! On est dans

la même catégorie. On est des battants et on se bat pour ça.

Pour le Michelin plus que pour les autres ?

Le Michelin a plus de 120 ans d'existence. Il a fait la renommée de très grands chefs, qui sont connus dans le monde entier car le Michelin est connu dans le monde entier. Donc même une clientèle étrangère très lointaine, comme les Américains ou les Asiatiques, le connaît. Après, il y a des guides comme le Gault&Millau qui sont également très importants.

Vous détenez trois étoiles depuis onze ans. Comment faites-vous pour maintenir un tel niveau d'exigence ? Et pensez-vous que le nouveau Guide nous réserve de nouvelles étoiles ?

Pour les conserver, c'est un travail permanent. Non seulement quand

je suis présent, de 8 h 30 à 1 heure du matin, mais au-delà, il faut tout le temps travailler. On se lève pour maintenir les étoiles, on travaille pour maintenir les étoiles, on se couche pour maintenir les étoiles ! Et il faut une hygiène de vie pour arriver à les maintenir. Du nouveau Guide, ce que j'espère, c'est un maximum d'étoiles dans la région. Plus il y aura d'étoilé en Champagne, plus on sera fort et plus on sera une destination gastronomique. Et c'est ça qui est important. J'espère que tous ceux qui veulent des étoiles vont les obtenir. Si demain on pouvait avoir dix restaurants multi-étoilés en Champagne, ce serait magnifique. J'ai très envie par exemple que le Millénaire prenne sa première étoile. Et que Philippe (Mille, NDLR) récupère ses deux étoiles. On en a besoin. Pas seulement eux, mais nous tous.