



ASSIETTE CHAMPENOISE

*Maison Familiale  
en Champagne*

# *L'Assiette Champenoise*

SITUÉE À TINQUEUX, 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 **d'Arnaud Lallement**, Chef trois étoiles. À ses côtés vous retrouverez son fils **Brice** en cuisine et sa femme **Magali** en salle et sa sœur **Mélanie** à la direction de l'hôtel. Ils travaillent ensemble, sous l'œil bienveillant de **Colette**, mère d'Arnaud et de Mélanie. 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 transmettre leur savoir-faire avec passion.









# *La cuisine d'Arnaud Lallement*

## **SAVEURS ET ÉMOTIONS**

La cuisine d'Arnaud Lallement se distingue par sa maîtrise parfaite de l'acidité, équilibrée par la douceur de ses produits. Elle nous transporte dans un voyage gustatif au cœur de sa région natale : la Champagne. Entre ciel et terroir, le chef étoilé devient l'interprète d'un héritage exceptionnel.







***Turbot  
Breton***



***Langoustine  
Royale***



***Homard Bleu  
Hommage à mon Papa***



***Caviar  
Haddock***





“

***La sauce, c'est l'ADN et l'identité de ma cuisine, toutes les émotions passent par elles.***

*Plusieurs heures sont nécessaires à l'élaboration d'une seule sauce.*

*C'est un travail de longue durée entre la préparation, la concentration et la réduction.*

*A. Lallement*

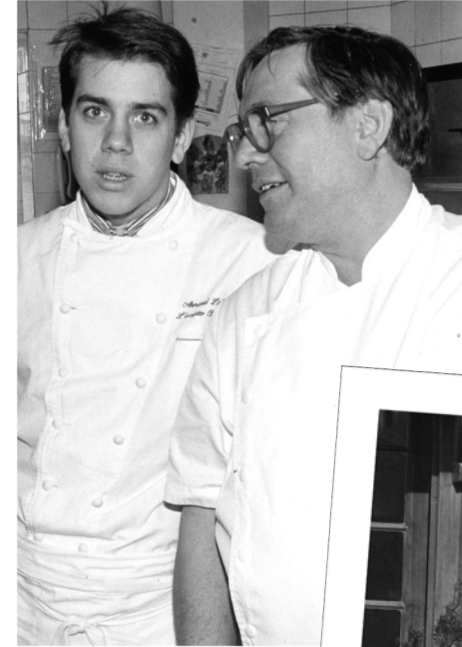


# *Fils de restaurateur*

## PARCOURS

Arnaud Lallement a toujours eu une passion pour la cuisine. Dès son plus jeune âge, dans les cuisines du restaurant familial, il observait son père, **Jean-Pierre**, aux fourneaux. C'est ce dernier qui lui a transmis sa **passion** et son **savoir-faire**, et qui a guidé son parcours professionnel.

À 18 ans, diplômé de l'École Hôtelière de Strasbourg, Arnaud fait ses classes auprès de grands noms de la cuisine française, comme **Roger Vergé**, Chef du mythique Moulin de Mougins, **Michel Guérard**, l'un des plus anciens chefs 3 étoiles de France, et **Alain Chapel**, avec son célèbre établissement à Mionnay. Il prend la direction de L'Assiette Champenoise en 2002, où il poursuit son chemin étoilé. **Depuis 2014**, l'Assiette Champenoise est **triplement étoilée** au Guide Michelin et se classe chaque année parmi les meilleurs restaurants du monde, selon le classement établi par La Liste.



*Arnaud &  
Jean-Pierre  
Lallement*







# Émotions et authenticité

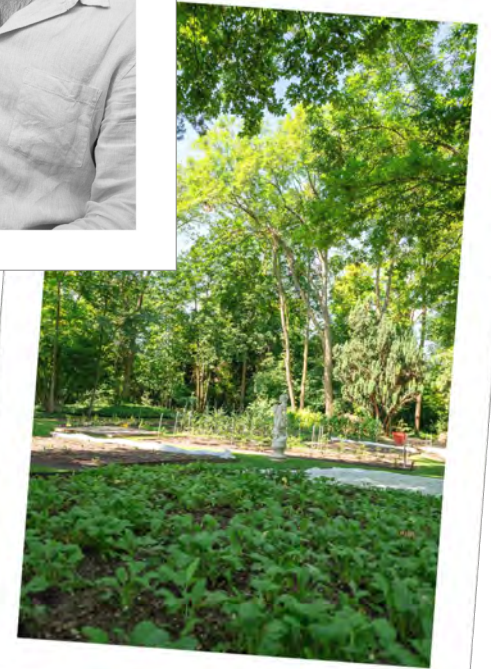
## VISION

Arnaud Lallement met **l'authenticité** et **l'émotion** au cœur de sa cuisine. Au fil des années, il se dirige de plus en plus vers **l'essentiel**, simplifie les ingrédients et trouve les combinaisons gagnantes avec une technique exceptionnelle, cachée derrière la **simplicité**.

Cette démarche se concentre sur l'essentiel : **le goût**. Sa devise préférée demeure « **Mangez vrai !** » Chaque saveur est marquée, avec deux constantes essentielles que le Chef ne néglige jamais : **sublimer le produit au maximum et maintenir une acidité suffisante pour susciter l'envie d'y revenir**. Cela signifie également privilégier les produits de saison. Son amour pour les beaux produits le pousse chaque jour à rechercher les meilleurs possibles. Il se fournit auprès de producteurs et d'artisans des quatre coins de France.



*Arnaud **Lallement** &  
Alexandre **Polmard***





# *La Champagne*

## AMBASSADEUR DU TERRITOIRE

Qualifié parfois comme **l'enfant de la Champagne**, Arnaud Lallement se positionne en tant qu'ambassadeur authentique de sa région et de ses traditions. Fier de ses **racines**, il défend une gastronomie française profondément enracinée dans les particularités de son terroir. Ainsi, le travail des **vignes** se fait ressentir dans chaque assiette, avec cette touche finale **d'acidité** caractéristique. Pour cet amoureux de l'œnologie, il aime associer un plat à un champagne.





# *Le Homard Bleu de Bretagne*

HOMMAGE À MON PAPA







*Brice & Arnaud Lallement*



***Cyril Bourbonnois***

SECOND DE CUISINE



***Gregory Masse***

CHEF PÂTISSIER



***Romain Delgado***

SECOND DE CUISINE



***Laurent Laudy***

SECOND DE CUISINE



***Edouard Van Den Wyngaert***

SECOND DE CUISINE



# *Une Maison de Famille*

## L'HÔTEL \*\*\*\*\*

Idéalement située à **Tinqueux**, à seulement quelques encablures des trésors patrimoniaux de Reims, l'Assiette Champenoise est une **maison de famille** à la façade ponctuée de briques typiques de la région.

Notre **hôtel 5 étoiles** propose 24 chambres et suites, des salons confortables, une piscine couverte et de nombreux services.

L'atmosphère de la maison y est toujours **chaleureuse, humaine** et ancrée dans une tradition familiale de **simplicité** et de **cordialité**.





# *La Suite n°5*





***Suite***  
***Terrasse***

---



***Suite***  
***Balcon***

---





***Suite  
Junior***

---



***Grande  
Chambre***

---





*Le Parc*





# *Le Restaurant*

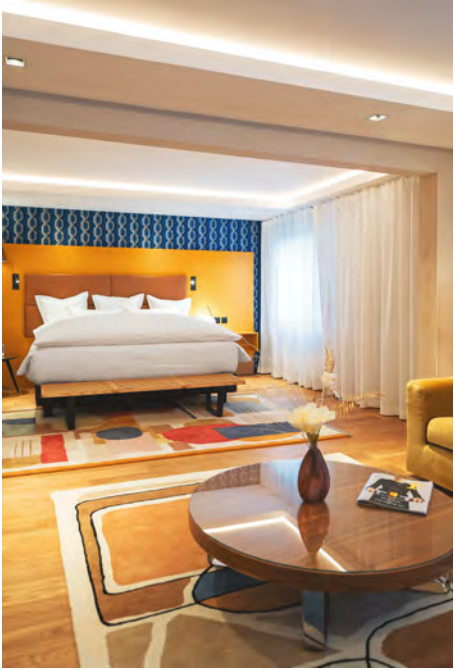
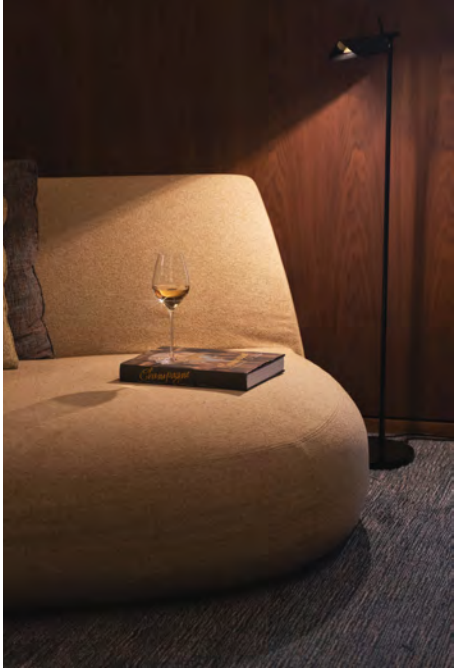




# *La Piscine*









# Accès



## EN AVION

Aéroport CDG à 30 min en TGV  
Aéroport Paris-Beauvais à 2h en voiture



## EN TRAIN

À 45 min de Paris  
À 1h35 de Lille  
À 1h20 de Strasbourg

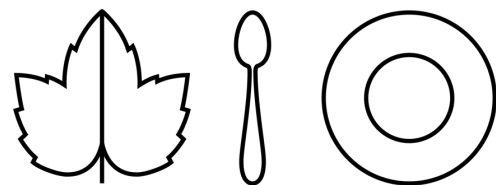


## EN VOITURE

À 1h30 de Paris  
À 1h50 de Lille  
À 3h de Strasbourg







**[www.assiettechampenoise.com](http://www.assiettechampenoise.com)**

+33 (0)3 26 84 64 64  
infos@assiettechampenoise.com  
40 avenue Paul Vaillant Couturier – Tinquieux 51430