



Les étoilés votent local

Les restaurants étoilés de la Marne n'hésitent pas à faire confiance à des producteurs locaux pour composer leurs menus. La crise sanitaire a permis de rapprocher certains.



Le chef du Royal Champagne, Jean-Denis Rieubland, a profité des confinements pour puiser à la source. (© l'Hebdo du Vendredi)

Mieux manger c'est à la fois consommer des produits plus sains, mais aussi plus locaux. Avec la crise sanitaire, le désir de renouer avec une consommation de proximité s'est fait de plus en plus fort et cela n'a pas échappé au chef cuisinier du Royal Champagne, le restaurant étoilé de Champillon adossé à l'hôtel 5 étoiles du même nom.

L'établissement, qui fêtera ses trois ans d'ouverture à la mi-juillet, vient de vivre de nombreux mois de fermeture qui ont au moins eu la vertu de permettre à Jean-Denis Rieubland d'aller chercher de nouvelles pépites de la région. « Cuisiner avec des produits locaux, ça a toujours été ma démarche, mais avec la crise, on s'est tous dit que c'était d'autant plus important, explique le chef cuisinier qui a passé dix années à la tête du Chantecler, le restaurant deux étoiles du palace niçois Le Negresco, avant de rejoindre la Champagne. C'est important pour les producteurs de la région qui ont eu du mal à travailler ces derniers mois. Il faut les aider dans ce sens-là. »



« Aider les producteurs de la région »

Des fruits et des légumes issus de la cueillette d'Aulnay-sur-Marne, du pain acheté à la boulangerie Baillet d'Aÿ, des produits fermiers de La Ferme du Centre de Châlons, des pâtes Nominettes trouvées à Condé-sur-Marne... Sans oublier un petit potager, contigu à l'hôtel, où les cuisiniers viennent y piocher quelques herbes aromatiques, petits fruits et légumes et herbes fraîches pour concocter l'infusion distribuée dans les chambres. Tous ces ingrédients locaux se retrouvent ensuite à la carte du Royal, le restaurant une étoile qui propose 20 couverts en intérieur, et à celle du Bellevue, le bistrannique qui propose notamment une terrasse de 80 couverts en extérieur, perchée sur les hauteurs de Champillon. S'ajoutent également 300 références de champagne, un incontournable dans la région. « L'idée est d'apporter un peu de soleil dans les assiettes avec une carte fraîche et épurée, faite de bons produits français. Sur la carte du restaurant gastronomique, on mise sur un assemblage de produits français, mais sur le bistrannique, on essaye de surtout proposer des produits locaux », explique le maître queux.

Tout récemment, le chef a également fait la connaissance de la poissonnerie Au Bord de mer, qui a ouvert ses portes l'été dernier, à Épernay. Il a imaginé un apéritif gastronomique autour du ceviche, une recette de poisson froid issue d'Amérique latine. Il projette également de travailler sur la confection du beurre avec un éleveur de vaches laitières, dans le Sézannais. « Beaucoup de producteurs n'osent pas venir vers nous et c'est donc moi qui suis allé à leur rencontre pendant le confinement, explique Rieubland. Pour eux, c'est une belle valorisation de leur produit. »

Un travail qui a permis au Royal de ne mettre que six mois à décrocher sa première étoile au « Guide Michelin », dès janvier 2019.