

# Jean-Denis Rieubland, une Kia XCeed sur les





Le chef agenais du Royal Champagne pose devant l'entrée de l'hôtel-spa de 5 étoiles en compagnie de la Kia XCeed, la dernière-née de la marque coréenne.

**BONNES CHOSES | L'AUTO DES CHEFS**

BOURLINGUEUR DEVANT L'ÉTERNEL, CE CHEF HÔTELIER, MOF 2007, VIENT DE CÉDER AUX SIRÈNES DU ROYAL CHAMPAGNE, ACCROCHÉ À LA MONTAGNE DE REIMS. EN QUELQUES MOIS, SA CUISINE FRAÎCHE ET ENSOLEILLÉE A DÉCROCHÉ UNE PREMIÈRE ÉTOILE.

PAR SYLVAIN REISSER PHOTOS ALBAN COUTURIER

**L**e Royal Champagne est méconnaissable. Certes, la bâtisse principale de cet ancien relais de poste se dresse toujours à la sortie de la fameuse route de la Montagne de Reims, mais l'adresse a changé de dimension. Constituant l'une des deux belles adresses de la région d'Épernay avec La Briqueterie, le Royal Champagne est devenu un palace 5 étoiles. La maison originelle ne forme désormais que l'infime partie d'un énorme ensemble moderne épuré, réalisé en pierre blonde d'Euville. La terrasse de 1500 mètres carrés, en surplomb des vignes qui s'étalent à perte de vue, offre une vue panoramique sur la vallée d'Épernay. Cette cité, qui dispute le titre de capitale du champagne à Reims, semble vous tendre les bras. Sur la droite, on distingue le clocher de l'église abbatiale de Hautvillers. L'édifice abrite la tombe de Dom Pérignon, le moine qui a donné son nom au vin pétillant. Le décor de carte postale qui se déploie depuis la terrasse, c'est justement à cause de lui que Jean-Denis Rieubland a quitté le ciel bleu azur et le climat de Nice. Le chef cuisinier agenais présidait depuis onze ans aux destinées des cuisines du Chantecler, le restaurant gastronomique du Negresco, lorsque la sonnerie de son téléphone a retenti fin 2017. La mission, s'il l'acceptait, était de prendre la direction

des cuisines du Royal Champagne. À l'époque, ce repaire champenois est en pleins travaux. Deux Américains francophiles, Denise Dupré et son mari, Mark Nunnely, déjà propriétaires d'une maison de champagne et d'une maison d'hôte, avaient acquis cette adresse emblématique du village de Champillon pour en faire un établissement de référence dans le monde de l'hôtellerie et de la gastronomie. Banco. « Le projet m'a séduit

**“C'est lié à mon parcours, je me considère comme un chef hôtelier”**

autant que les gens », raconte le chef. Jean-Denis Rieubland est un homme de défi. Et puis, il reste dans l'univers de l'hôtellerie. C'est ce qu'il préfère. « Elle apporte une variété qui n'est pas possible lorsque vous avez seulement un restaurant. Ici, il faut savoir accompagner la clientèle de l'hôtel dans tous ses moments de la journée, depuis le petit déjeuner jusqu'au dîner. Il faut être aussi bon pour un jambon-beurre ou un club sandwich. Lors des mois d'été, j'ai mis en place le dîner barbecue sur la terrasse, une fois par semaine. »

# chemins de Champagne





Troisième modèle de la famille Kia Ceed après la berline et le break, le XCeed réunit le meilleur de trois univers : la praticité d'un SUV, l'élégance d'un coupé et le dynamisme d'une berline.

Le Royal Champagne est avant tout une aventure humaine. « Il y avait tout à créer. Nous étions à peine cinq avant le démarrage. Un commando. » L'excitation des débuts est palpable à travers son regard illuminé. Partir d'une feuille blanche lui a permis d'apporter sa touche. De choisir chacun des vingt-quatre membres de la brigade mais aussi le personnel en salle. « J'ai pu donner mon avis et demander des modifications, notamment au niveau de l'agencement des cuisines et de l'emplacement de la pâtisserie. » Chacune des deux tables, la brasserie Le Bellevue et le restaurant gastronomique Le Royal, dispose de son propre accès et de son propre espace dans la cuisine desservie par un grand couloir. C'est ainsi que le personnel en salle mais également les cuisiniers ne se marchent jamais sur les pieds tout en partageant le même univers. De l'autre côté du couloir, face à la cuisine, se tient une



**“Le XCeed  
est taillé pour  
le hors-piste avec  
sa garde au sol  
relevée”**

pièce alcôve où Jean-Denis avait installé son bureau pendant les travaux. C'est désormais la table du chef. On y tient à six. Un moyen pour les clients de partager le temps d'un service le quotidien d'une brigade de grand restaurant. Un moment privilégié.

Aujourd'hui, Jean-Denis ne regrette pas d'avoir posé ses valises en Champagne. Lui manque sans





doute un peu le ciel bleu méditerranéen. « La région est apaisante et nous ne sommes pas loin de Paris », assure-t-il. Quelle cuisine sert-il ? « Je n'avais pas de raison de changer. On est venu me chercher pour ma cuisine. Elle est fraîche, ensoleillée, inspirée par les produits, les saisons, mariant une touche de classique et de contemporain et dominée par les mélanges terre-mer. Ma culture, c'est l'automne, le gibier, les champignons, le marron. » Fidèle à son parcours impressionnant et qui l'a vu passer par les plus prestigieuses adresses gastronomiques de l'Hexagone. Respect. Ses plats phares : les langoustines rôties aux piments d'Espelette, cromesquis de tête de veau aux feuilles de roquette, et la selle d'agneau du Quercy à l'anchois, asperges vertes et chou pak choï, moelleux de ris et langue à la moutarde de Reims.

Sans chichis et sans emphase, Jean-Denis Rieubland se met à table. Pour lui, l'attrait de la gastronomie ne commence pas, romancé comme nombre de ses pairs, dans la cuisine familiale mais à l'école lors d'une journée portes ouvertes d'orientation sur les carrières et les métiers. « J'ai été fasciné par la démonstration d'un chef cuisinier et le travail des produits », raconte-t-il. C'est ainsi qu'il se retrouve au lycée hôtelier de Nice. Dès l'année suivante, en 1988, il entre en préapprentissage chez Jacques Chibois, au Gray d'Albion. À la fin des études, diplôme en main, il trouve une place de commis au sein de la brigade d'André Signoret à l'Eden-Roc, au cap d'Antibes. Sous les ordres du second Arnaud Pöette,



Grâce à son assise surélevée, le crossover Kia XCeed offre une parfaite visibilité, un gage de sécurité sur la route. Son équipement complet situe ce véhicule parmi les meilleurs de sa catégorie. Le système d'infodivertissement repose sur un écran tactile haute définition.

Jean-Denis se familiarise avec la vie active et la rigueur d'une grande maison. « J'étais au poisson. J'ai appris l'organisation, la discipline, les règles d'une entreprise. »

Ses premières expériences professionnelles se poursuivent au Byblos des Neiges, à Courchevel. Juste le temps de la saison hivernale de 1992 lors des Jeux olympiques d'Albertville. Lorsqu'il redescend sur la Côte d'Azur, Jean-Denis se pose à Mandelieu-la-Napoule, au Royal Hôtel Casino. Appelé sous les drapeaux, le voici contraint de mettre sa carrière entre parenthèses. Lorsque

la vie reprend son cours normal, il intègre comme commis une autre grande maison, le restaurant étoilé La Côte de l'hôtel Carlton à Cannes. Au près de Sylvain Duparc, il parfait son expérience de la restauration dans un univers hôtelier. Le jeune homme est sérieux. Il a du talent. Cela respire vite. « Mon entourage professionnel m'a alors conseillé de monter à Paris pour poursuivre ma carrière », raconte le chef. Aller à Paris. Pour quoi faire ? Créer sa propre affaire ? « Se mettre à son compte, ce n'est pas une obligation. C'est tellement difficile. Ma préférence va plutôt vers une structure hôtelière. C'est sans doute mon parcours qui veut cela. L'ambiance de l'hôtel me plaît. Il faut sans cesse se réinventer. Notre métier ne se limite pas au restaurant. Il y a l'activité événementielle, les banquets, les mariages. C'est varié », confie-t-il. C'est ainsi que pour l'une des rares fois de sa carrière, Jean-Denis Rieubland adresse quelques CV. Cela ne traîne pas. Le téléphone sonne. Manuel Martinez veut le voir. On ne fait pas attendre le chef de

la Tour d'Argent. « À 22 ans, quand on entre dans le bureau de Manuel Martinez, on n'en mène pas large. On écoute religieusement. » Demichief de partie : l'offre ne se refuse pas. Pour la première fois, Jean-Denis quitte le Sud. La Tour d'Argent est une institution parisienne. Sa cuisine est récompensée par trois étoiles au Michelin. Il découvre encore un nouvel univers. Jean-Denis Rieubland est fasciné par le col bleu-blanc-rouge qu'arbore Manuel Martinez. Le signe de reconnaissance des MOF, les Meilleurs Ouvriers de France. Un diplôme d'État remis depuis 1924





C'est l'un des atouts de l'endroit : le point de vue sur l'océan de vignes assuré par la terrasse panoramique.

aux artisans très qualifiés dans une activité d'un domaine artisanal, commercial, de service, industriel ou agricole. Une distinction qui met à l'honneur l'excellence et le savoir-faire de son métier. Pour un chef, être MOF, c'est la récompense suprême. Animé d'une exigence d'excellence, Jean-Denis décide qu'à son tour il serait MOF. En attendant, à la Tour d'Argent, Martinez n'est pas tendre. La cuisine fonctionne à la baguette. « La maison était rythmée par une rigueur d'exécution et un grand sens de la hiérarchie. Cela m'a ouvert l'esprit et a renforcé mon expérience. » Passionné et pratiquant le rugby,

### “La terrasse offre un panorama somptueux sur les coteaux classés”

Jean-Denis ne reste pas longtemps en place. À peine deux ans qu'il s'est installé à Paris et le voici de nouveau envolé. Direction le Sud ! Il s'arrête en chemin à la Villa Florentine, à Lyon, où il est nommé chef de partie

de Stéphane Gaborieau. Faut suivre. Jean-Denis est comme un ascenseur. Il monte et il descend. Le voici qui remonte à Paris. Son chemin le mène toujours sur les rives de la Seine. À quelques blocs d'immeubles de la Tour d'Argent. Direction Lapérouse. Thierry Colas, l'ancien second de la Tour d'Argent, lui a proposé une place de second. La première de sa carrière. Il y reste deux ans. Et après ? Jean-Denis remonte dans l'ascenseur pour descendre sur la Côte d'Azur. « Je suis revenu à l'hôtellerie. C'est ce qui me convient le mieux. » Serge Gouloumès l'a appelé au Miramar, à Théoule-sur-Mer. Cette





Chaleureuse et donnant l'impression d'être comme à la maison, la décoration intérieure est l'œuvre de Sybille de Margerie.

fois, Jean-Denis décide de se poser. Enfin presque. Serge Gouloumès a besoin de lui lorsqu'il ouvre le restaurant du Mas Candille en 2001. Une ouverture : un défi que l'on relève. « Notre travail est récompensé par une étoile. » À présent, Jean-Denis peut souffler. Pas vraiment. Il profite de sa situation pour préparer le concours des MOF 2004. « J'échoue en finale à Toulouse. » Déçu, le sportif ne pense même pas mettre un genou à terre. Il clame : « Je reviendrai ! » Il s'est réinscrit en 2007. Depuis le mois de septembre de cette année-là, une bande tricolore recouvre le col de sa blouse. « C'est dans ma

nature. Pour moi, il était important d'être MOF avant de briguer une place de chef », assure-t-il. Entre-temps, il était devenu second de Philippe Jourdin au domaine Terre Blanche, appartenant au groupe Four Seasons. La première étoile est arrivée la seconde année, puis la deuxième a suivi dans la foulée. Partout où il passe, les étoiles fleurissent. Son parcours séduit la direction du Negresco, à Nice. L'adresse est l'une des plus belles de la côte. « J'avais l'habitude de dire que c'est le phare de Nice. » Certes, mais un phare un peu endormi. Jeanne Augier, la propriétaire, veut lui redonner son lustre d'antan et renouer avec la deuxième étoile au restaurant gastronomique Chantecler avant que Nicole Spitz, la directrice générale, ne parte à la retraite. L'homme de la situation, c'est bien évidemment Jean-Denis. « Nous avons tout reconstruit. Les équipes en cuisine et en salle. La carte. Je me souviens de Madame Augier qui ne laissait rien passer.

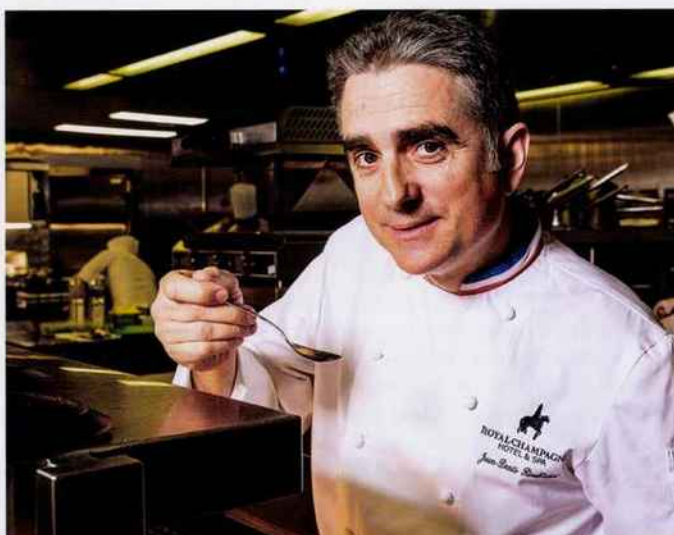
Elle mangeait au restaurant, midi et soir. Il fallait la surprendre en permanence. Elle avait du goût et du palais. » Les efforts et le travail paient. La deuxième étoile arrive en 2012. Madame Spitz se retire sereine. Quelle est la recette pour décrocher la deuxième étoile ? « Le travail. Rien que le travail », dit-il. « Personne ne détient la recette miracle. Sinon, cela se saurait. Il faut savoir se renouveler. Évoluer avec son temps. Le chef doit sortir de sa cuisine », prévient Jean-Denis. Sortir de sa cuisine : le mot est lâché. « Nous avons changé d'époque. La cuisine a évolué. Avant, elle était classique, standardisée. Elle est désormais plus ouverte sur le monde. Cela implique d'être curieux. » La mondialisation a amené une clientèle étrangère à la recherche de nouveaux goûts, de nouvelles saveurs. « Les chefs prennent plus de risques qu'avant, devenant plus ouverts sur les goûts du monde entier. Nous sommes plus que jamais à la recherche du bon produit et des tendances, tout en





Baptisée Le Bellevue, la brasserie porte bien son nom. Elle est ouverte midi et soir, à la différence du restaurant gastronomique, ouvert seulement le soir.

- privilégiant la traçabilité. » Comme un photographe qui ose plus depuis le passage au numérique, les chefs se remettent en question. « Il ne se passe pas une seule semaine sans que l'on teste de nouveaux accords, de nouvelles associations de saveurs, en partant d'un produit principal. On essaie d'associer tous les produits qui passent par la tête. On va chercher dans les tiroirs de notre mémoire olfactive des parfums que l'on marie. Des associations ne fonctionnent pas. On les apprend, on les connaît et on en découvre. » Quant à la troisième étoile, c'est encore un autre monde. « Au Chantecler, le challenge était déjà de maintenir la deuxième. Pour y arriver, il faut être dans une logique d'aller chercher celle du dessus. Mais



Jean-Denis Rieubland dans la cuisine du Royal Champagne. Une expérience à vivre : la Table du Chef qui permet de suivre le travail de la brigade.





chacun a une vision un peu différente », dit-il.

Appelez cela la sagesse. Cela ne lui ressemblait pas. Depuis onze ans, Jean-Denis n'avait pas changé de maison lorsqu'on lui propose de prendre la direction de la restauration du Royal Champagne. « J'avais sans doute besoin de sortir de ma zone de confort. » Après quatre ans de travaux, ce Relais & Châteaux ouvre en juillet 2018. Six mois plus tard, le Royal Champagne obtient sa première étoile. Une simple question de travail, selon Jean-Denis. Le talent, plus sûrement, anime cet homme qui se cache sous les habits de la modestie. Il faut avoir partagé sa table pour se rendre compte que ce chef qui aime à se définir comme un chef hôtelier habille ses qualités d'une exigence extrême. À s'en donner des ulcères. Le

soin du détail l'a conduit à faire réaliser, selon ses propres indications, les couteaux à viande par la coutellerie de Reims. Clin d'œil à la région : le bois du manche provient des tonneaux de champagne. Jean-Denis ne laisse vraiment rien au hasard. Du rugby, il a appris que le succès se partage. Pour maintenir la cohésion de l'équipe, il a créé une équipe de rugby touché au club de Reims. Et parfois, il emmène tout le monde se mesurer en karting. Comme en atteste les coupes installées sur une étagère de La table du Chef, Jean-Denis possède aussi un coup de volant assuré. « Ma famille vient de l'univers du transport routier. Papa était un passionné d'automobiles et de sport automobile. Il ne ratait aucun grand prix, même



Deux des plats phares du chef : la selle d'agneau du Quercy à l'anchois, asperges vertes et chou pak choï, moelleux de ris et langue à la moutarde de Reims ; et les langoustines rôties aux piments d'Espelette, crosquis de tête de veau aux feuilles de roquette.

## “Ma cuisine est fraîche et dominée par les mélanges terre-mer”

ceux qui se déroulaient tôt le matin. J'ai grandi dans cette ambiance et celle de l'émission “Auto-Moto”. Papa roulait en Jaguar et en 2CV. » La deuche est désormais dans le garage de Jean-Denis. De son papa décédé, il a aussi conservé la collection de Dinky Toys. Quant à sa relation à l'automobile, il la définit surtout comme fonctionnelle.

Véritable écrin, le Royal Champagne Hôtel & Spa, qui a quitté les Relais & Châteaux pour s'affilier à la collection The Leading Hotels of The World, s'est classé premier du palmarès des dix meilleurs hôtels en France et à Monaco auprès des lecteurs du magazine américain de référence, « Condé Nast Traveler ». Cela n'a pas échappé à Kia, qui a été le premier constructeur à investir les lieux pour un événement. C'est en compagnie du crossover XCeed, le dernier-né de la gamme de la marque coréenne, que nous sommes revenus à la rencontre du chef hôtelier. Un modèle taillé sur mesure pour traverser les chemins escarpés des vignes. Le XCeed dispose d'une garde au sol surélevée, 184 mm, soit 44 mm de plus que la berline dont il découle, avec les roues

de 18 pouces. Son gabarit reste également compact (4,39 m) tout en offrant une silhouette allongée de 85 mm par rapport à la berline. Son style équilibré valide la montée en gamme de la marque. Et ses bas de caisse, ses entourages d'ailes et sa calandre traités en noir lui confèrent une allure, dans l'air du temps, de SUV. Et sur les routes de la région sparnacienne qui serpentent, on peut vérifier que le châssis est un modèle du genre. Sa rigueur et son dynamisme permettent de tirer le meilleur parti d'un moteur 4 cylindres 1,6 litre turbo de 204 ch plein de ressources. Le moment est venu de passer le volant au chef hôtelier. Son téléphone sonne. « Je suis attendu en cuisine. » Le travail. Encore et toujours. ☺