

GASTRONOMIE

Les Laplaige quittent Le Millénaire

REIMS La famille Laplaige cède son restaurant étoilé à la fin du mois. Père et fils officieront chacun de leur côté : l'un goûtera aux plaisirs de la retraite, l'autre à la pression d'une ouverture.

Rassurons tout de suite les gourmets : Le Millénaire ne ferme pas, il change de mains. Mais pour déguster la fameuse marmite de homard, bar et turbot, il va falloir vous dépêcher. Laurent Laplaige, 60 ans, quitte le navire et n'officiera plus en cuisines, aux côtés de son fils Thibault (qui l'a rejoint en 2011), à compter du 1^{er} juin prochain. «*J'ai fait mon temps, glisse-t-il. Je suis prêt à tourner la page. C'est le bon moment.*»

Son Millénaire à lui aura duré vingt ans. Deux décennies qu'il veille avec son épouse Corinne sur l'établissement de la rue Bertin, à deux ronds de serviette de la place Royale. «*Un superbe emplacement*» qu'ils rachètent en avril 1999. L'adresse abrite alors La Moubinière, où les Rémois dégustent de simples moules-frites. «*Et avant, c'était une pizzeria. Le Vésuve. Il paraît qu'il y a fort longtemps, c'était un magasin de pièces détachées automobiles.*»

"Le truc qui m'a le plus marqué, c'est le jour où Ducasse est entré, en janvier 2004. C'était une vraie surprise et, pour le coup, un sacré coup de pression"

Laurent Laplaige

Aujourd'hui, il cède un restaurant gastronomique réputé et étoilé au Guide Michelin depuis 2006. «*Des étoiles, j'en ai même décroché deux*», rappelle-t-il. Car avant de s'établir en centre-ville, le chef Laplaige dirigeait les cuisines du restaurant La Garrenne, au bord du circuit de Gueux, où il avait déjà réussi le pari d'obtenir en 1990 une première étoile (et de la conserver jusqu'à son départ en 1999).



De gauche à droite : Thibault Laplaige, sa mère Corinne, Alain Duverger, maître d'hôtel qui prend également sa retraite, et Laurent Laplaige.

Son plus beau souvenir ? «*Le truc qui m'a le plus marqué, c'est le jour où Ducasse est entré, en janvier 2004. C'était une vraie surprise et, pour le coup, un sacré coup de pression. Ducasse, c'est un père pour moi. Alors le voir venir manger ici, ça fait plaisir. C'est une reconnaissance.*» Parmi ses grandes satisfactions : «*forcément, le retour de l'étoile, une récompense pour toute l'équipe*» sans oublier, son fils le rappelant gentiment à l'ordre, «*l'arrivée de Thibault*».

Chaque année, le duo sert en

moyenne 20 000 couverts. «*On a créé une belle clientèle rémoise, qu'on tient d'ailleurs à remercier.*» L'établissement accueille également de nombreux touristes étrangers, «*au moins 50%*». Il reçoit aussi régulièrement des hôtes de marque. «*Le premier qui a signé notre livre d'or, c'est Vincent Perez. Et le plus sympa, c'est incontestablement Dany Boon. On avait eu droit à un vrai show ce soir-là !*» Ont également apprécié sa cuisine plusieurs comédiens (Christophe Lambert, Dominique Farrugia, Marina

Foix, Laurent Lafitte, Olivier Baroux, de Kad et O, Mymie Mathy, Patrick Wayne, le fils de John...), des sportifs (l'entraîneur de handball Claude Onesta, «*très sympa aussi*», le cycliste Bernard Thévenet, les tennismen Henri Leconte et Sébastien Grosjean, David Douillet...) et des politiques comme Ségolène Royal, Nicolas Sarkozy ou Manuel Valls, alors Premier ministre, sans compter Mundiya Képanga, chef papou, simplement vêtu de son pagne. Un autre président de la République aurait dû s'y attabler.

UN CHEF LYONNAIS ARRIVE

Les deux chefs Laplaige seront aux fourneaux du Millénaire jusqu'au 31 mai. Place ensuite à Hervé Raphanel, 56 ans, chef qui a longtemps travaillé à Lyon, en y décrochant notamment lui aussi un premier macaron au guide Michelin en 1992. «*J'ai aussi beaucoup appris aux côtés de Pierre Orsi, Jean Fleury, ou encore Paul Bocuse.*» M. Raphanel et son épouse Florence se réjouissent de reprendre Le Millénaire, «*qui fait partie des très belles tables rémoises et qui bénéficie d'un emplacement juste magique*» : «*Nous conserverons le nom bien sûr parce que l'idée n'est pas de faire la révolution. Nous resterons dans le respect de tout le travail qui a été fait avant. Il y a d'ailleurs des similitudes dans nos cuisines, dans le respect du produit, de la juste cuisson, dans notre exigence de qualité et le souci de faire appel aux producteurs locaux.*»

En novembre 2018, Guillaume Gomez, le chef de l'Élysée, avait pourtant goûté et validé les plats prévus pour Emmanuel Macron, mais la visite officielle ayant pris du retard, le repas a finalement été livré à la préfecture des Ardennes.

Laurent Laplaige rend donc son tablier pour se consacrer à sa famille «*et aux amis qu'on ne peut pas voir parce qu'on travaille le week-end*». «*J'espère aussi récupérer toutes les heures de sommeil qui me manquent*», sourit-il. «*Et puis, l'idée, c'est aussi de filer un coup de main au gamin !*» Car si Thibault laisse Le Millénaire, c'est pour se consacrer à un autre établissement : il ouvrira mi-septembre dans le parc d'affaires à Bezannes, une brasserie haut-de-gamme, qui s'appellera Bouche B.. «*B comme bon, bistro, bismont, Bezannes*». Une nouvelle table Laplaige, où tant reste donc à écrire et à découvrir. ■ ALICE RENARD