CHAMPAGNE

# Jean Imbert cuisine à Reims pour Lanson

Ce n'était l'affaire que d'une soirée au Clos à Reims la semaine dernière. Le temps d'une huître au champagne revisitée et préparée en plein air par le jeune chef parisien dans la cour du Clos, dans le quartier du Boulingrin. Mais la relation entre le champagne Lanson et le jeune chef, gagnant de « Top Chef » en 2012, est bien plus longue. Elle a même été pérennisée l'année dernière par l'officialisation de Jean Imbert comme ambassadeur Lanson, la marque recherchant alors un chef, plutôt jeune et atypique, présent sur les réseaux sociaux, pour s'orienter vers une clientèle un peu plus jeune.

« *Je suis fier et touché que cela m'ait été proposé car la marque a toujours fait partie de ma famille, pour toutes les occasions. J'ai besoin qu'il y ait un sens dans les choses, les projets que je mène et là, c'est le cas. Quand j'ai ouvert mon premier restaurant, j'avais 22 ans et le premier champagne que j'ai servi, c'était du Lanson.* »

Pour le jeune cuisinier médiatisé par la télévision, rêvant, petit, des chefs étoilés, le champagne représente « *un luxe accessible* ». « *Il n'y a pas besoin d'aller manger dans un trois-étoiles Michelin pour se faire plaisir avec une bonne bouteille de champagne. Un peu comme au Japon où le très bon pain est considéré comme un produit de luxe. Des petits luxes accessibles à tous.* » Passionné par les bulles champenoises, il est déjà allé plusieurs fois visiter la maison, a imaginé des accords mets et vins avec le chef de cave Hervé Dantan.

Côté TV, il a été choisi par France 2 pour présenter la nouvelle saison de « Qui sera le prochain grand pâtissier ? ». ■ CLAIRE HOHWEYER@ClaireHOHWEYER

Hervé Dantan, chef de cave de Lanson, et le chef Jean Imbert, au Clos à Reims. Lanson