



L'interview à la carte de...

PHILIPPE MILLE
Chef au Domaine
Les Crayères

“On est là pour créer des souvenirs”

En quoi consiste votre offre à emporter, née durant le confinement ?

Elle concerne la carte de notre brasserie Le Jardin. Très complète, renouvelée régulièrement, elle est comme celle du gastronomique, pensée au fil des saisons et des produits frais, livrés chaque matin par nos producteurs et artisans du cru. Ce sont des poulardes nourries au lait et mie de pain, des saumons fumés au bois et épices et même du safran cueilli tout près, à Mourmelon.

Envisagez-vous une suite à votre livre *Le Goût à l'état brut* ?

Sans aucun doute. J'ai toujours la volonté de présenter notre travail et celui des artisans afin de transmettre la saveur et la valeur du produit. On est là pour créer des souvenirs.

Quel sera « le menu truffes » servi en cette fin d'année ?

Réservé à la table du Parc de début décembre à mi-mars, il décline la truffe noire en deux entrées, deux plats, un fromage et un dessert chocolaté, bien sûr associée aux meilleures cuvées de champagne.



LES CRAYÈRES

La pépète champenoise

Au cœur d'un parc de sept hectares, le gastronomique rémois n'est jamais à court de bulles ni de truffes pour l'hiver.

Son nom vient des anciennes carrières de craie gallo-romaines en forme de cathédrale souterraine, transformées en caves par les producteurs de champagne. Mais c'est bien en surface, sur la colline Saint-Nicaise, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, que le Domaine Les Crayères se dresse. Plus d'un siècle après sa construction, et près de quarante ans après sa transformation en restaurant, l'ancienne folie plantée au milieu d'un parc de sept hectares y cultive la fine fleur de ce que la gastronomie française sait offrir. Toutes les envies sont satisfaites entre Le Parc, enseigne doublement étoilée et, depuis 2009, Le Jardin, brasserie haut de gamme. Et que dire de La Rotonde, son bar-verrière ouvert sur les arbres centenaires, riche d'une collection à nulle autre pareille du prestigieux vin blanc mousseux... C'est certain, nous sommes bien dans la capitale du champagne !

Le caprice d'une marquise

LA CONSTRUCTION DE CE PETIT CHÂTEAU néoclassique a été lancée en 1904 par la marquise de Polignac, née Pommery. Comme elle le destine à sa fille, elle choisit naturellement pour emplacement la proximité de la maison de champagne familiale. Selon ses vœux, ses descendants y résident, préservant ainsi ce patrimoine Belle Epoque aux confins de la ville des sacres royaux. En 1983, l'édifice se métamorphose en hôtel-restaurant. Acquis par Xavier Gardinier, déjà propriétaire des champagnes Lanson, le domaine est confié à Gérard et Elyane Boyer qui vont en augmenter le prestige. Lui décrochera même le graal, à savoir trois étoiles au Michelin. Truffes en croûte, feuilleté d'escargots, saumon mi-cuit à la crème de caviar... Le départ à la retraite du virtuose créera un vide, aujourd'hui comblé par Philippe Mille. Le nouveau chef, meilleur ouvrier de France, arrivé en 2010, a depuis été récompensé de deux macarons.

La cuisine puissance Mille

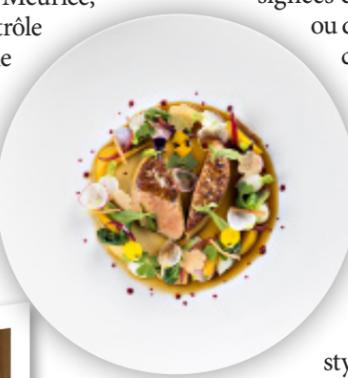
LORSQU'IL ÉTAIT JEUNE COMMIS en région parisienne, Philippe Mille voulait découvrir les mets d'une table étoilée. Et ses pas l'ont alors conduit... aux Crayères. Des décennies plus tard, le chef, passé entre-temps par le Lasserre, le Ritz et le Meurice, est de retour. Celui qui ne jure que par un contrôle assidu des matières premières met en scène le meilleur des potagers, vergers et élevages des environs, qu'il accommode aux herbes aromatiques de son jardin. Avec sa cuisine, il veut étonner mais sans rupture. Même le plateau de fromages est mis à son goût, avant les douceurs de Yoann Normand, chef pâtissier du domaine depuis 2015.



Le Parc, restaurant gastronomique du domaine. Un luxe sans faille et sans tapage.

Forcément au champagne

CONSULTER LA CARTE DES VINS des Crayères, c'est en quelque sorte plonger dans une encyclopédie du champagne. Quelque 600 références, y compris les plus rares millésimes. Au total, 45 000 bouteilles, signées des plus grandes maisons ou de jeunes producteurs plus confidentiels, garnissent cette cave exceptionnelle. Avec une telle matière, chef cuisinier et chef sommelier, bulles en tête, conjuguent leurs talents à la recherche des meilleurs accords flacons/plats. Point d'orgue de cet exercice de style : les dîners « Maisons de Champagne », des menus lancés en 2011 qui impliquent également les maîtres de chai de ces institutions. ● Céline Lacourcelle

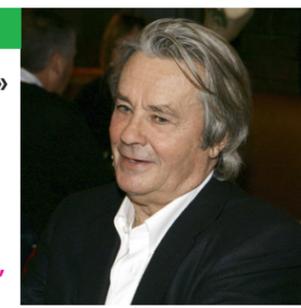


PAUSE DÉLICÉS

Fumé et tiède
Pour changer du saumon fumé froid, le tiédir un peu au four et l'accompagner d'une crème fouettée au champagne, acidulée d'un zeste de citron. Et pourquoi pas des brins de salicornes ?

ÇA S'EST PASSÉ EN... 2003

Alain Delon, prince de cette « maison des délices » Autrefois, les stars rejoignaient le domaine en hélicoptère, tel Alain Delon, ami du couple Boyer et sous le charme des Crayères qu'il comparait à une « maison des délices ». En 2003, il vient remettre la croix de chevalier de l'ordre national du Mérite à Elyane Boyer, l'épouse de Gérard. Si la piste d'atterrissage a disparu, les personnalités, amatrices de fines bulles, comme Amélie Nothomb, aiment toujours y venir et revenir.



ANNE-EMMANUELLE THION (2); ISTOCK/GETTY IMAGES (3); JULIEN DEFONTENAY/SIPA