



À la carte. Portraits de chefs. Le talentueux et discret Philippe Mille

En ce mois d'août, les cèpes envahissent déjà certains sous-bois, par exemple dans les Ardennes. Pour la recette du jour, direction Reims où le chef Philippe Mille arbore 2 étoiles au domaine des Crayères.



Philippe Mille, aux Crayères à Reims. (BERNARD THOMASSON / RADIO FRANCE)

Philippe Mille doit sans doute beaucoup à sa grand-mère. Gosse, il grimpeait sur un tabouret pour tenir la casserole où mitonnait son pot-au-feu du dimanche. Aujourd'hui, c'est lui qui crée l'émotion dans l'assiette, non seulement aux Crayères à Reims, avec deux étoiles Michelin et quatre toques Gault et Millau, mais depuis la fin de l'année dernière chez Drouant à Paris. Pas de gastronomie sans beaux produits cultivés ou élevés par des hommes et des femmes au plus près de l'authenticité, selon le modeste Philippe Mille, un des meilleurs chefs de sa génération, mais très discret. Il préfère se consacrer à ses équipes et ses convives plutôt que s'épancher dans les médias.

Formé par les plus grands

Né au Mans, où il suit l'école hôtelière, il entre chez Jean Bordier à Pontchartrain, une rencontre décisive pour acquérir toutes les bases de la cuisine traditionnelle. Il passe ensuite chez Louis Grondard, au Drouant, déjà, au Pré Catelan de Frédéric Anton, au Ritz avec Michel Roth, et au Meurice auprès de Yannick Alléno. Que

[Visualiser l'article](#)

du beau monde pour le former, pas étonnant que Mille devienne Meilleur ouvrier de France en 2011, l'année de sa première étoile aux Crayères.

Pour continuer la chaîne de transmission, Philippe Mille a créé un trophée qui porte son nom, et qui rassemble chaque année des jeunes venus de différents pays pour partager le plaisir de la cuisine. Il va aussi régulièrement à leur rencontre des élèves. dans des lycées. Philippe Mille sait mettre en valeur les saveurs, de manière franche et nette, sans ostentation. Il joue avec les sauces, très importantes à ses yeux, qu'il allège sous forme de bouillons, d'extractions, de jus. Sa cuisine marie les plats de référence aux produits régionaux. Par exemple ce cèpe des Ardennes, cuit en papillote (recette ci-dessous).



Cèpes et jambon des Ardennes, de Philippe Mille. (RF / BERNARD THOMASSON)

Et comment ne pas souhaiter à ce chef passionné et minutieux d'obtenir très vite une troisième étoile.

Ingrédients pour deux :

4 cèpes moyens, 1 cébette, ½ fève de tonka, 4 câpres, 4 noisettes, 2 tranches de jambon des Ardennes, huile de pépin de raisin, sel, poivre, 1 gousse d'ail, 1 citron vert, huile de cébette.

Préparation :



Brosser les cèpes au pinceau sous l'eau du robinet, les couper en deux. Quadriller chaque champignon au couteau, pour faire rentrer le gras.

Dans une poêle huilée, faire colorer chaque cèpe une minute ou deux. Les placer ensuite dans une feuille d'aluminium, avec une gousse d'ail, quelques copeaux de jambon cuit, les câpres, une cébette émincée, quelques noisettes concassées. Râper la fève de Tonka.

Fermer la papillote, mettre au four à 200°C pour 5 minutes.

Sortir du four, dresser dans l'assiette, décorer avec la cébette, les noix, le jambon et les câpres, arroser du jus de cuisson pour rendre le plat bien brillant, ajouter quelques gouttes de jus de citron vert et un filet d'huile de cébette.