

Philippe Mille. Le chef doublement étoilé des Crayères (Reims) va au bout de sa démarche de mise en valeur de ses producteurs en publiant un livre de recettes qui valorise le terroir champenois et raconte l'histoire de ses rencontres avec eux.

Il sublime le terroir champenois



Philippe Mille, qui recevra la Médaille du mérite agricole lors du marché des producteurs, présente son livre dans le potager des Crayères.

S'il y a bien un cuisinier qui ne galvaude pas le terme de terroir, c'est bien Philippe Mille. Le chef du Domaine Les Crayères (Reims) a en effet construit son identité culinaire en s'appuyant sur les produits locaux pour sublimer ses assiettes qui lui ont permis d'obtenir 2 étoiles au guide Michelin en 2012. Dans un esprit de partage et de transmission qui lui est cher, il valorise justement ses fournisseurs lors du marché des producteurs, organisé aux Crayères pour la sixième année samedi 24 et dimanche 25 septembre 2016.

« Au départ, les trois quarts de mes producteurs actuels n'étaient pas des fournisseurs des Crayères. Je leur ai expliqué mon envie de retrouver le paysage champenois dans mes assiettes. Mais, si je les ai choisis, c'est avant tout car ils sont des artisans d'exception ». Suite logique du marché des producteurs, ils sont ainsi une cinquantaine à être mis en

lumière dans son premier livre *Le goût à l'état brut* (Albin Michel, 240 pages, 39 €), sous-titré « mes artisans, leurs produits, mes recettes », en librairie le 3 octobre 2016.

« UN LIVRE QUI ME RESSEMBLE »

Écrit en collaboration avec Catherine Coutant et illustré de photographies savoureuses d'Anne-Emmanuelle

verture et de par son titre car le goût, c'est 70 % de la réussite d'une assiette. Les producteurs et mes recettes y sont présentés de manière chronologique en fonction de nos rencontres ». Le champagne y a aussi évidemment sa place avec une centaine d'accords mets-vins réalisés, avec des vigneron et des Maisons, par Philippe Jamesse, le chef sommelier des Crayères.

« Le goût à l'état brut, c'est mon carnet de voyages à la rencontre des producteurs champenois ».

Thion, cet ouvrage est aussi une histoire de rencontres : « J'avais déjà été contacté pour faire un livre de recettes en lien avec le champagne, mais cela manquait d'originalité. Je voulais faire quelque chose de différent. Le goût à l'état brut, c'est mon carnet de voyages. Ce livre me ressemble en mettant en avant les produits sur la cou-

Dès son arrivée en terre champenoise en 2010, Philippe Mille s'est en effet évertué à découvrir les trésors cachés de la production locale. Il faut dire qu'ayant grandi dans une famille d'agriculteurs - bien que ses propres parents ne soient pas du métier - le Manceau s'est depuis toujours passionné pour les bons pro-

duits et la cuisine. « Ce métier a été une évidence pour moi et j'ai commencé par un apprentissage en pâtisserie car j'aimais ce côté créatif, décoratif. Ensuite j'ai poursuivi par un apprentissage en cuisine... », se souvient-il. En parallèle, il commence à travailler le week-end dans divers restaurants : « J'ai goûté à tous les types de restauration, y compris pendant mon service militaire ».

FORMÉ PAR DE GRANDS CHEFS
C'est en rejoignant la capitale qu'il a commencé à travailler comme commis et à découvrir le monde de la grande gastronomie en apprenant auprès de Meilleurs Ouvriers de France et de chefs étoilés. « J'ai travaillé avec Louis Grondard au restaurant Drouant (1996-98), puis je suis

devenu chef de partie auprès de Frédéric Anton au Pré-Catelan. J'ai connu Michel Roth au restaurant Lasserre puis au Ritz. Enfin, j'ai été sous-chef de Yannick Alléno au Scribe avant de le rejoindre comme chef adjoint au Merville (2003-09) ». Autant de rencontres qui lui ont permis de toucher du doigt l'excellence, l'exigence et la diversité de styles culinaires de ces grands chefs. Comme eux, il s'est surpassé pour réussir le concours du Meilleur Ouvrier de France en 2011, année où il a aussi décroché sa première étoile au guide rouge. Ces expériences professionnelles lui ont également inculqué des notions de gestion et de ressources humaines, indispensables pour gérer un restaurant et sa brigade. « Ma propre identité culinaire s'est créée au fur et à mesure, elle s'est construite progressivement car il fallait d'abord commencer par maîtriser les bases du métier », explique le cuisinier rémois. Au-delà de son style personnel, il considère que le chef doit aussi « s'adapter à sa Maison ».

C'est justement ce qui lui a permis de séduire la famille Gardinier, propriétaire du Domaine Les Crayères, et Hervé Fort, directeur, en 2009. « Mon premier repas a été celui du 31 décembre 2009 pour lequel je suis allé à la découverte du vignoble et des Maisons de Champagne avec Philippe Jamesse », se rappelle celui qui accorde une grande importance à l'esprit d'équipe et ne cesse de louer l'implication de ses collaborateurs et de ses proches dans ses nombreux projets.

Depuis maintenant six ans, Philippe Mille est donc « en osmose » avec le terroir champenois dont il respecte évidemment les saisons pour concevoir ses recettes avec, par exemple, des plats signatures comme « le pigeon laqué aux coteaux champenois », « le saumon fumé juste tiédi au sarrasin des Ardenes » ou encore les lentillons de la Champagne, truffe noire et homard rôti ».

COMMUNIQUER SA PASSION AUX JEUNES ET À TOUS

Boulimique de travail et véritablement passionné par son métier, le chef ne se contente pas de mener l'équipe (12 personnes) du restaurant gastronomique des Crayères.

En parallèle, Philippe Mille a créé de puis six ans un trophée éponyme pour transmettre sa passion aux jeunes apprentis de la région et même de nombreux pays puisque le concours a pris une dimension internationale (finale 2016 en novembre avec des participants de douze pays) : « Ce Trophée valorise les produits champenois qui sont cuisinés par les apprentis. C'est un vrai plaisir de voir leurs yeux s'illuminer en rencontrant de grands chefs. Ils nouent aussi entre eux de belles rencontres ». En direction du grand public, il a également créé un autre événement à Reims en avril 2016, We [art] chefs, où il marie la cuisine avec une autre passion : l'art sous toutes ses formes, toujours en mettant en avant l'apprentissage.

Avec autant de projets, Philippe Mille n'a pas le temps de s'apitoyer sur une troisième étoile qui tarde à venir. « C'est un long chemin qui prend parfois une dizaine d'années, mais j'estime que nous sommes mûres pour l'obtenir. Continuons à montrer notre savoir-faire au quotidien à tous nos clients pour obtenir cette reconnaissance importante pour un restaurant et qui profite aussi à l'attractivité du territoire ». Avec le chef des Crayères, la notion de partage n'est décidément jamais loin.

PHILIPPE DEMOOR

1974

Naissance le 17 mars, à Le Mans.

2006

Naissance de sa fille, Lina, le 15 mars.

2011

Première étoile au Guide Michelin, un an après son arrivée aux Crayères, à Reims (la deuxième arrivera en 2012) et titre de Meilleur Ouvrier de France.

2016

Première édition du We [art] chefs en avril. 6^e marché des producteurs les 24 et 25 septembre. Parution de son livre *Le goût à l'état brut* le 3 octobre.