



Philippe Mille (Les Crayères – Reims) : « On va aller la chercher cette troisième étoile ! »

Trophée qui porte son nom, formation et apprentissage, métier de la salle, philosophie de terroir champenois, identité et évolution de la cuisine française, troisième étoile Michelin... le chef Philippe Mille, aux commandes des cuisines des Crayères depuis fin 2009, se confie à Atabula.



Atabula – Pourriez-vous revenir sur l'origine du Trophée Mille ?

Philippe Mille – La région est venue vers moi dans l'objectif de valoriser le territoire à travers le patrimoine culinaire, l'apprentissage et la formation, d'éduquer les jeunes, d'essayer d'avoir du personnel pour l'avenir... Ils se sont renseignés à droite à gauche sur mon profil, connaissaient mon historique de concours (Bocuse de Bronze 2009, Meilleur Ouvrier de France 2011, ndr), à l'époque j'allais dans les écoles locales, ils m'ont proposé instinctivement. C'était leur volonté d'utiliser mon nom. L'idée, c'est aussi de rassembler les lycées qui ont parfois du mal avec les CFA et pas uniquement ici. La première année, en 2010 donc, on avait quatre établissements participants, six la seconde et onze la troisième, soit la totalité des structures. Au départ, on imposait l'utilisation d'un produit par département, le concours était réservé à la région. Puis, il y a trois ans, on s'est ouverts à l'international quand j'ai vu que la région allait s'agrandir. Je voulais aussi montrer le terroir à l'extérieur. La région subventionne l'association qui gère la tenue de l'évènement, évènement dont le budget s'élève à 80 000 euros.

Comment s'est organisée cette ouverture internationale ?

La première année, on a impliqué les pays partenaires de la région : la République Tchèque, la Slovaquie, le Maroc, la Suède. J'ai proposé les années suivantes d'autres zones avec lesquelles j'avais des affinités et connaissances, à savoir la Belgique, le Japon, la Grèce, le Royaume Uni, l'Italie, l'Espagne... Les pays et



[Visualiser l'article](#)

écoles à l'étranger font leur propre sélection. Pour les jeunes, c'est leur premier concours. Les Marocains discutaient avec les Japonais, on se rend compte qu'on parle un langage commun : la cuisine. Si on pouvait tout résoudre à travers ça, ça serait super. On voit sur les réseaux sociaux que les participants gardent le contact entre eux. En plus du concours pur, il y a une vie sociale autour. On a monté We Art Chefs, performances où collaborent artistes et cuisiniers, et ça a attiré 1 000 personnes, pas mal pour une première édition non ? Nos partenaires voulaient que l'on ouvre l'épreuve au public, je n'ai pas voulu car il était important que les jeunes soient concentrés. Finalement, We Art Chefs joue ce rôle. C'est une alternative née notamment parce que j'aime beaucoup l'art. Il y avait des similitudes de gestes, la chanteuse qui lisait la recette, les musiciens qui rythmaient ça, un dessinateur qui croquait l'instant... Pour moi, la cuisine est un art au même titre que d'autres domaines.

L'art est quelque chose que vous chérissez depuis longtemps ?

Mon entourage a toujours été manuel, que ce soit avec le bois, le fer, la pierre. Mon père était forgeron. En ce moment, je suis dans ma phase street art, j'aime beaucoup des artistes comme C215 qui met en avant des visages avec une méthode au pochoir. Le logo du Trophée Mille par exemple, c'est un illustrateur local, François Schmidt, qui l'a travaillé au feutre.

Dans le cadre de ces performances We Art Chefs, vous faites intervenir des artistes, ainsi que des Meilleurs Ouvriers de France et Meilleurs Apprentis de France. La présence de ces derniers est-elle importante ?

Oui, il faut un second relais entre les Meilleurs Ouvriers de France du jury et les apprentis, il fallait montrer qu'il y a une marche entre les deux. Ça donne encore plus la niaque, les jeunes se disent « j'ai envie d'accéder à ça et après, on verra ». Ça me paraissait logique de les inclure.

Au sein du concours figure désormais le métier du service en plus de la cuisine et de la pâtisserie. C'est vous qui avait souhaité impliquer la salle ?

C'était ma volonté, oui. Dès le début, on a voulu un binôme fille garçon, un cuisinier et une pâtissière, puis la salle il y a trois ans avec une épreuve autour de la découpe, d'un questionnaire produits, sommellerie, fromages... Le serveur a un travail à faire qui ne peut être fait pas le seul cuisinier. Il faut impliquer le sommelier, le serveur..., toutes les personnes qui apportent du bonheur au client. Ça revient d'ailleurs à la mode aujourd'hui, parce que la gastronomie est imparfaite sans. Depuis que je suis arrivé aux Crayères, on fait de plus en plus de découpe. Il faut dire que la maison, qui incarne l'art de vivre à la française, s'y prête bien. C'est important de s'adapter au lieu, à la clientèle. Pour ma part, j'ai toujours travaillé les bases de la cuisine française : en 1994, j'étais aux côtés de Jean Bordier à l'Aubergade dans les Yvelines, son beau-père était en cuisine avec Auguste Escoffier, ce qui fait que l'on faisait à peu près de l'Escoffier. On cherchait le goût. C'est beau de faire une cuisine esthétique mais il ne faut pas que ça joue sur le goût. Sur Instagram, les photos donnent envie mais ce n'est pas toujours le reflet de la réalité. Un plat moins esthétique peut être meilleur. Il n'y a pas de règles. Il ne faudrait pas dénigrer ou passer à côté de certains plats parce qu'ils donnent moins envie en photo.

La cuisine française traditionnelle a pourtant évolué, avec des techniques de plus en plus prisées en cuisine comme la cuisson sous-vide...

Comme toutes les évolutions, il faut apprendre des nouveautés, s'en servir sans exclusivité. Il faut les exploiter pour avancer mais également savoir s'arrêter à notre limite. Il ne s'agit pas de mettre du sous-vide-



[Visualiser l'article](#)

partout, il ne faut pas que ce soit essentiel afin de conserver nos bases, notre identité. Un poisson sur l'arête, une pièce de viande sur l'os présentent une différence de jutosité, d'onctuosité, de goût.

Vous parlez régulièrement de « terroir champenois ». On connaît les produits de certaines régions, moins ceux issus de la Champagne en dehors de la boisson.

J'ai vécu à la campagne, nous avons des vaches, des cochons, des poulets, un potager. Les grosses miches de quatre livres, c'était mon enfance. Quand je suis arrivé à Reims, ça a été un avantage de ne pas connaître la région, je n'avais pas de préjugés ou d'idées préconçues. Une fois sur place, j'avais besoin de ce lien avec la terre, j'ai été rechercher ce qui n'avait pas été déterré sur [Reims](#). On n'est pas très loin de Rungis, je n'ai rien contre mais c'est capital aussi d'avoir une relation directe avec le producteur. Cinquante-deux producteurs et artisans travaillent avec nous au sein du [restaurant](#) gastronomique, ce sont des bijoutiers du terroir champenois et j'ai envie de polir ces bijoux jusqu'au bout. Je ne dis pas que leurs produits sont meilleurs mais ils sont identifiables. Et on évolue ensemble, il se crée une relation quotidienne. En 2010, une dame était venue aux [Crayères](#) avec une fiole de safran de quelques grammes. C'était étonnant quelqu'un qui faisait du safran dans la région, on a acheté deux-trois bulbes puis au fur et à mesure, on en est venus à lui commander un kilo... Encore une fois, ce n'était pas meilleur, les fleurs n'ont pas forcément séché au soleil mais c'est un bon produit et ça me ressemble, je sais que ça été fait pour nous.

Ce « terroir champenois » n'est-il pas restrictif ?

Je n'ai pas tous les produits : pas de poissons, une partie seulement de la viande. Dire que je ne fonctionne qu'avec les alentours, ce serait mentir. Après, il y a une réalité. Prenez les légumes : 100% de ceux servis au gastro proviennent d'un maraîcher voisin qui ne travaille que pour nous sur trois hectares, le reste partant au marché. Au grand restaurant, on peut monter jusqu'à 90% d'artisans locaux selon les saisons, 60% pour la brasserie. Lors de mon installation ici le 31 décembre 2009, il y avait six stands installés lors de notre journée du Marché des Producteurs. Aujourd'hui, pour la sixième édition, il y en a plus d'une quarantaine. On fait grandir les artisans avec nous et inversement. Ils goûtent leurs produits au restaurant, viennent comprendre la philosophie en cuisine, ont un déclic « ah oui, c'est comme ça que tu veux l'asperge, voilà pourquoi tu veux cette taille-là ». C'est enrichissant.

Avez-vous envie d'aller plus loin, de protéger certains produits dans le cadre d'appellations officielles ?

Je suis encore tout jeune en la matière. Mais il y a déjà l'IGP jambon des Ardennes et d'autres produits vont être emmenés loin aussi. Je me vois comme ambassadeur du terroir et ambassadeur du champagne également avec les accords. On ne met pas de côtés ni les vigneronns ni les grandes maisons. A mon arrivée, je ne connaissais pas le champagne, enfin j'avais la vision qu'ont 70% des gens, c'est à dire un dessert d'anniversaire, d'apéritif. J'ai découvert que c'était un vin de gastronomie, j'ai visité beaucoup de caves, ça m'a permis de véritablement comprendre cette boisson, de voir à quel point ce n'était pas seulement un vin effervescent. Ce qui est magique, c'est que l'ensemble donne du plaisir. Quand un accord est parfait, c'est l'extase en bouche. Cette relation avec le producteur raconte une vraie histoire.

Un autre acteur de taille est lui aussi ambassadeur de la Champagne, votre voisin Arnaud Lallement à l'Assiette Champenoise. Quelles relations entretenez-vous avec lui ?



[Visualiser l'article](#)

Avec Arnaud, on se connaît, il vient chez nous, je viens chez lui. Nous sommes deux chefs qui font avancer les choses, moi plus sur les produits et la boisson champagne, lui autrement. Il est natif de la région, c'est normal qu'il incarne son territoire. Nous ne sommes pas les seuls mais c'est vrai qu'on est les plus exposés, avec néanmoins deux caractères, deux styles, deux maisons propres. La richesse, c'est de pouvoir avoir deux établissements dans la même ville avec deux offres très différentes.

Les rumeurs prédisaient depuis quelques années l'obtention d'une troisième dans la région. En 2014, c'est donc Arnaud Lallement qui a été distingué. Vous avez toujours envie d'aller la chercher, cette étoile supplémentaire ?

Bien sûr qu'on a les ambitions, à 300%. La direction en a envie, l'équipe en a envie, les producteurs en ont envie, moi aussi. On a tous envie d'aller chercher cette troisième étoile et on va aller la chercher parce qu'on veut rendre cette maison extraordinaire. Le Bocuse de Bronze, c'est une chose, le titre de Meilleur Ouvrier de France aussi mais là, on parle de quelque chose qui récompense non pas un acteur mais un ensemble d'acteurs. Je pense qu'il y a de la place pour tout le monde et j'espère que c'est la volonté du Michelin de valoriser des personnes qui le méritent, même si elles sont dans la même ville ou région. Je ne suis pas chef-proprétaire mais ma volonté, c'est de rester aux Crayères. Mon second est là depuis dix ans, la plupart des salariés ont cinq ans de maison ou plus, il n'y a pas de turnover. Il y a encore beaucoup de choses à faire ici.