



## styles

### LA CHAMPAGNE EST DANS L'ASSIETTE

*A la tête des Crayères, à Reims, le chef deux fois étoilé Philippe Mille s'est associé aux producteurs régionaux*

#### GASTRONOMIE

Lorsqu'il débarque à Reims, en décembre 2009, pour prendre en main les cuisines du domaine Les Crayères, Philippe Mille n'a pas encore 40 ans. C'est son premier poste de chef dans une demeure naguère resplendissante et brillant de ses trois macarons sous la houlette de Gérard Boyer. Avec les truffes en croûte sauce Périgueux, la salade riche du père Maurice ou la poularde de Bresse demi-deuil, durant un demi-siècle, les Boyer – Gaston, le père, puis Gérard, le fils – ont régalié la Champagne d'une cuisine classique de haut vol. Mais la succession fut difficile, et les étoiles s'envolèrent. Didier Elena, dépêché à Reims par Ducasse, le pompier des brigades en difficulté, ne parviendra pas à imposer son style ni à gagner les faveurs d'une clientèle plus proche du CAC 40 que du Livret A. Quand il quitte Les Crayères pour New York, la maison n'a plus d'étoiles, et les frères Gardinier, propriétaires du domaine, savent que la banqueroute guette.

« En arrivant aux Crayères, je ne connaissais pas du tout la région et, paradoxalement, ce fut un avantage », reconnaît Philippe Mille, originaire de la Sarthe. Le jeune chef peut présenter un CV de compétition, nourri dans les meilleures brigades – chez Drouant avec Louis Grondard, au Pré Catelan avec Frédéric Anton,

chez Lasserre, puis au Ritz, avec Michel Roth, au Scribe, puis au Meurice, avec Yannick Alléno –, il lui manque ce lien direct avec la terre, avec ses ressources et ceux qui les récoltent, sans lesquels il ne serait rien.

#### A la découverte du terroir

« J'aurais pu me contenter de travailler avec les produits prestigieux de mise dans les grandes maisons de tradition », explique celui qui avait suivi au Meurice l'opération Terroir d'Ile-de-France, lancée par Yannick Alléno, à la recherche du patrimoine agricole et culinaire de la région. Comme lui, Philippe Mille est parti à la découverte du terroir dans un rayon de 150 kilomètres autour de Reims. De la Champagne, on ne connaît que... le vin de Champagne et, a priori, l'offre paraissait limitée. « Au début, les producteurs étaient plutôt réticents : "Vous êtes un restaurant, allez à Rungis. Moi, je suis très content avec mon grossiste." »

Qu'un chef veuille les rencontrer et travailler en direct avec eux leur paraissait suspect », se souvient Philippe Mille.

Lors du premier Marché des producteurs organisé tous les ans aux Crayères, il y avait six malheureux stands perdus sur la pelouse du parc. Ils étaient cinquante-six lors de la dernière édition, cet automne. Ce sont eux qui constituent la substantifique moelle du livre que vient de publier le chef : *Le Goût à l'état brut. Mes artisans, leurs produits, mes*

*recettes* (Albin Michel, 39 euros), dont chaque chapitre présente un producteur et son produit, accompagné d'une recette maison. Le chef s'efface derrière la caille ou le lentillon, laissant la tête d'affiche à l'éleveur ou au maraîcher.

Patrick Cogniard, aviculteur, a été le premier à le rejoindre avec ses poulardes soignées au biscuit rose de Reims, qui leur rend les cuisses plus rouges. Puis il y eut Sandrine Bernier-Delporte qui, un jour, lui a offert un gramme de son safran de Mourmelon-le-Grand (Marne). Aujourd'hui, il lui en achète presque un kilo par an. Ecrevisses à pattes rouges de Jean-Pierre Geeraert, orties de Sylvie Corpart, cassis de Cécile et Philippe Apert, escargots de Jean-Mathieu Dauvergne, rocroi (cousin du maroilles) de Stéphanie Morin... A mesure que la nouvelle se répandait dans le terroir, les meilleurs dans leur spécialité se sont rapprochés du chef.

#### Foie gras poché et pigeon d'Onjon

Désormais, 100 % des légumes servis au restaurant proviennent d'un maraîcher local et, selon les saisons, on compte à la carte jusqu'à 90 % de produits artisanaux. Ils furent le fil rouge de mon déjeuner, servi dans le luxe et la volupté qui siéent en ce château, jadis demeure de la duchesse de Polignac, devenu un deux-étoiles Michelin. Au programme : saumon fumé de Mardeuil d'Angelina et Dominique Libra juste tiédi et caviar Sélection, crèmeux de poireaux au sarrasin de Frédéric

ricque et Vincent Contal ; foie gras de canard d'Anne-Sophie Delanery poché au champagne rosé, betteraves maraîchères et pickles au vinaigre de Reims de Guy et Valéry Brabant ; pigeon d'Onjon de Sébastien, David et Ghislaine Lefèbvre-Moret laqué de coteaux-champenois de Francis Egly, truffes blanches, aubergines et cèpes. A l'exception du dessert – feuilles de vigne, ananas rôti au poivre de Timut – les produits locaux ou élaborés dans la région étaient présents à chaque étape.

Est-ce parce que je pouvais lire la carte du restaurant et découvrir en même temps l'origine des mets dans le livre de Philippe Mille que ceux-ci étaient meilleurs ? Ils étaient déjà excellents par eux-mêmes (ah, le foie gras poché !), et la maîtrise technique du cuisinier les mettait parfaitement en valeur. Mais ils possédaient ce supplément d'âme que confèrent l'humilité et la sincérité d'un chef qui cuisine d'abord sa région avant de soigner son ego. Ce n'est pas si fréquent, à une époque où les stars des fourneaux rivalisent d'audace et d'imagination dans de luxueuses publications en hommage à leur immense talent. Rien que pour cela, Philippe Mille mérite cette troisième étoile qui lui fait encore défaut. ■

JP GÉNÉ

*Les Crayères, 64, boulevard Henry-Vasnier, Reims (51)  
Tél. : 03-26-24-90-00. Fermé lundi et mardi. Lescrayeres.com*



## LE LIVRE

### Chroniques culinaires de Jérusalem

Claire Bastier

Menu Fretin, 304 pages, 18 €

Claire Bastier est correspondante à Jérusalem du quotidien *La Libre Belgique*.

Le sous-titre de son livre, *La table, miroir des relations entre Israéliens et Palestiniens*, résume bien son propos : inviter le lecteur à se défaire des clichés sur ces peuples arabe et juif et revenir sur le terrain où la réalité vécue est plus humaine, plus riche, plus subtile. Pas de photos couleurs « qui donnent envie » et seulement quelques recettes parce qu'il en faut, on est ici dans le registre des mots. Ceux du reportage, du portrait, de la chronique. Ceux qui racontent comment le même jus de grenade peut être servi dans la vieille ville arabe de Jérusalem et au marché de Mahane Yehuda, symbole de la Jérusalem israélienne avec, à la fin, les deux vendeurs qui posent la même question à l'auteur : « Etes-vous mariée ? » A la lecture de ce recueil de chroniques, on se pose une autre question : mais pourquoi continuent-ils à se faire la guerre, alors qu'ils partagent le même menu ?



Le chef Philippe Mille. ANNE-EMMANUELLE THION

**LES PLATS DE  
PHILIPPE MILLE  
POSSÈDENT  
CE SUPPLÉMENT  
D'ÂME PROPRE  
À TOUT CHEF QUI  
CUISINE SA RÉGION  
AVANT DE SOIGNER  
SON EGO**