

Champagne : le restaurant Arbane décroche une étoile

Champagne Accords mets & vins Cuisine Gastronomie Vin et gastronomie



@Anne Emmanuelle Thion, le chef Philippe Mille

AUTEUR



Yves Tesson

DATE

01.04.2025

PARTAGER



Pari gagné pour le [chef Philippe Mille](#) : un an seulement après l'ouverture de son restaurant 'Arbane' au cœur de Reims, il décroche sa première étoile. Cet établissement propose une exploration à 360° du terroir champenois, que ce soit à travers sa cuisine entièrement pensée pour sublimer les vins de l'appellation, que dans sa décoration qui rend hommage aux savoir-faire de la région.

Après quinze ans aux Crayères, Philippe Mille, meilleur ouvrier de France 2011, a ouvert son propre restaurant en 2024 dont le nom « Arbane », un cépage blanc rare que l'on ne trouve quasiment qu'en Champagne, est à lui seul tout un programme. Le chef explique : « Le lieu est dédié à la région, et dans la décoration, les clins d'œil sont partout, que ce soit les tables en cuir de raisin, les blocs de craie, certains couverts dont les manches ont été faits avec des douelles de vieux tonneaux ou encore les porte couteaux qui viennent de l'Atelier Simon-Marg, auteur des vitraux de la cathédrale... »



@Anne Emmanuelle Thion

ARTICLES LIÉS



Guide Michelin 01.04.2025

Le guide Michelin dévoile son palmarès 2025



Champagne 31.03.2025

Sur le Divin avec Hervé Jestin !

Un écrin de choix

Installé en plein cœur de Reims, à trois minutes de la gare, cet hôtel particulier édifié en 1873, entouré d'un magnifique jardin a été entièrement rénové par l'architecte Jean-Philippe Thomas, très réputé pour son travail du bois. Le cadre est assez intime, 35 couverts seulement, un bar à champagne à l'étage pour prendre l'apéritif, une cave qui compte déjà 800 références, dont les vigneron les plus cotés de la Champagne, et une cuisine ouverte où l'on peut voir œuvrer le chef en direct. Le bâtiment qui était autrefois une banque dispose encore de l'ancien coffre-fort. Philippe Mille souhaite le transformer en « coffre-fort à champagne ». Les visiteurs, après tout un cérémonial où l'on ouvrirait la porte, pourraient y choisir leur bouteille voire la déguster sur place...



@Anne Emmanuelle Thion

Une cuisine spécialement conçue pour sublimer les vins

La cuisine elle-même a été conçue pour pouvoir sublimer les vins de la région. Cela n'a rien d'évident, car le champagne est un vin délicat que des plats trop puissants peuvent facilement écraser. *« Je me souviens que lorsque je suis arrivé à Reims, le premier repas que j'ai eu à préparer était le réveillon, où la bulle est évidemment centrale. Comme 90 % des Français, je connaissais alors très mal le champagne. J'avais l'impression d'être un pantin entre les mains du sommelier Philippe Jamesse qui me disait quel devait être la cuisson, quel légume utiliser pour quel assaisonnement. Il m'a ensuite vraiment initié en m'emmenant rencontrer de nombreux vignerons. »*



@Anne Emmanuelle Thion

Spontanément, on a envie d'allier vins de luxe et mets de luxe. Mais pour mettre en valeur le champagne, Philippe Mille ne va pas toujours chercher les légumes et les viandes les plus nobles. Parfois, au contraire, il privilégie les aliments les plus simples dont il nous dévoile des facettes inattendues. Vous aviez cette vision de la betterave au goût terreux un peu désagréable ? Pourtant, lorsqu'on la travaille bien, on ne retient que ses notes fruitées très concentrées. Quant au céleri, quel meilleur allié peut-on trouver pour le champagne, lui qui conjugue fraîcheur, acidité et sucrosité ? Les accords sonnent tous comme des évidences. Il y a pourtant derrière des heures de travail et d'expérimentation. « Cette recherche qui précède chaque recette est compliquée par le fait que souvent nous ne disposons pas encore des légumes et que nous ne savons pas encore quel sera leur goût à la prochaine saison. Il faut pourtant déjà imaginer les assortiments pour n'avoir à leur arrivée qu'à procéder à de petits ajustements. Je travaille toujours en équipe, pour moi le monde de la cuisine ressemble en effet beaucoup à celui du sport. »

Pour ceux qui souhaitent en savoir davantage sur le restaurant Arbane, précipitez-vous en kiosque la semaine prochaine pour acheter le numéro du magazine d'avril, où notre sujet cuisine est entièrement dédié à ce bel établissement.

5110 Reims – www.arbane-philippe-mille.com – 03 26 89 60 70