



**Reims**  
**APRÈS AVOIR VAINCU UNE LEUCÉMIE, IL VEUT AIDER LES ENFANTS MALADES**

PAGE 13

**Grégory Gerbaud, Pascale Dureux & Justine Jacquinet**  
Audioprothésistes diplômés d'État

**AUDITION CONSEIL**

Parking Intermarché - Zone IKEA - REIMS-THILLOIS 03 52 82 84 70  
- PARKING GRATUIT -  
17 rue Thiers - CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE 03 52 82 86 80  
- PARKING IN GRATUITE -

■ [auditionconseil.fr](http://auditionconseil.fr) | f

lunion.fr

# L'union



**Cahier hebdo Sports**

La nouvelle stratégie qui a permis au Stade de Reims de renouer avec le succès

Gastronomie

# LES RÊVES ÉTOILÉS DE NOS CHEFS



Le Guide Michelin dévoile ce lundi son palmarès 2025. La liste des « déclassés » a déjà été publiée et aucun chef de la Marne ni de l'Aisne n'y figure. Pas de mauvaise surprise donc au menu. Au Millénaire à Reims, Benjamin Andreux (notre photo) espère décrocher l'étoile perdue en 2022.

**PAGES 2 ET 3**



## GASTRONOMIE

## « Le Michelin, c'est le Graal »

Ils font briller des étoiles dans les yeux de leurs clients, et rêvent d'en accrocher une, ou plusieurs, sur leur façade. Alors que le Guide Michelin décerne ses fameuses étoiles ce lundi à Metz, plusieurs tables de Champagne, particulièrement à Reims, ont des chances d'être distinguées.

## L'ESSENTIEL

- Créé en 1900, le Guide Michelin célèbre cette année ses 125 ans. Depuis quelques années, il décerne ses fameuses étoiles en province.
- Après Cognac (2022), Strasbourg (2023) et Tours (2024), la cérémonie a lieu ce lundi à 17 heures à Metz, où un millier de chefs sont attendus.
- Le Michelin décerne trois étoiles à une « cuisine remarquable qui vaut le voyage » ; deux étoiles à « une cuisine excellente qui vaut le détour » ; une étoile à « une très bonne cuisine dans sa catégorie ».

Dossier réalisé par GUILLAUME LÉVY

Tout le gratin de la gastronomie française a rendez-vous cette année à Metz : mille chefs y sont attendus, ce lundi, pour découvrir le nouveau palmarès du Guide rouge. Et bonne nouvelle : il n'y a que du positif à attendre cette année. Le Michelin a déjà publié la liste des « déclassés », et aucune table marnaise ou axonaise n'y figure. Jérôme Feck, de l'Hôtel d'Angleterre à Châlons, comme ses confrères du Royal Champagne et du Grand Cerf, sont par exemple assurés d'être toujours étoilés ce lundi soir.

**« On travaille pour le client d'abord. On travaille aussi pour le plaisir. Et on travaille évidemment pour l'étoile »**

Benjamin Androux, chef du Millénaire à Reims

Idem dans l'Aisne, où l'Auberge de la Grive va conserver le macaron obtenu en 2024, seule étoile brillant, à ce jour, dans le ciel axonais.

Alors que les Ardennes ne font pas figure de favorites, les « bookmakers » parient plutôt sur une pluie d'étoiles dans la Marne. Le département a atteint son apogée en 2020, avec treize macarons. Mais trois tables ont été rétrogradées en deux ans : en 2022, les Berceaux à Épernay et le Millénaire à Reims ; en 2024, le Foch, encore à Reims. Des sanctions qui ont parfois viré au psychodrame, au Millénaire par exemple, où l'ancien chef Hervé Raphanel avait mal digéré la nouvelle. Malgré tout, la Marne roule tou-



Fruits et légumes, produits de la mer et zeste d'acidité : voici l'IGN de la cuisine de Benjamin Androux, chef du Millénaire à Reims. Rens Wafflat

jours en Michelin, avec six tables étoilées. Et bientôt plus ? C'est probable.

À Reims, plusieurs toques lorgnent le macaron et ne s'en cachent pas. Doublement étoilé depuis 2020, Kazuyuki Tanaka, dit « Kazu », vise une troisième étoile au Racine et, selon les amoureux de sa cuisine franco-japonaise, pourrait l'obtenir. Aux Crayères (deux étoiles), Christophe Moret, qui a succédé l'an passé à Philippe Mille, peut-il la décrocher ou devra-t-il patienter ?

Si le jeu des pronostics se répand, c'est parce qu'un sacré mercato a agité Reims l'an passé, lorsque Philippe Mille a fait le grand saut et ouvert son propre restaurant, Arbane (lire par ailleurs). Il semble presque assuré de décrocher une étoile. Peut-il réussir le pari fou de récupérer les deux qu'il avait conservées, durant douze ans, sur la butte Saint-Nicaise ? L'an passé, le Manceau, passé jadis par le Meurice (période Yannick Alléno), ne faisait pas semblant : « J'ai accompagné les Crayères jusqu'à la

sortie du Michelin, pour garder les deux étoiles. Maintenant je vais tout faire pour les reconquérir ! » Ces derniers jours, il confiait : « Avec mon équipe (26 salariés, NDLR), on a très envie de continuer notre histoire avec le Michelin... »

Ce guide, qui à ses yeux « incarne la gastronomie française et qui la tire vers le haut », en fait rêver plus

d'un. Face à la cathédrale, la Grande Georgette et son chef, Julien Raphanel, font partie des noms régulièrement cités. Directeur de la Caserne Chanzy, hôtel auquel le restaurant est rattaché, Baptiste Collignon a toujours les yeux qui brillent en parlant d'étoiles : « On espère toujours, en tout cas on fait tout pour ! Mais

### « CE N'EST PAS NORMAL QU'ON N'AIT PAS DE RESTAURANT 1 ÉTOILE À REIMS ! »

À la tête du Groupe RD, l'investisseur marnais Eric Dujourd'hui sera présent à Metz ce lundi. En son for intérieur, il souhaite « de tout cœur » que Philippe Mille retrouve ses macarons avec Arbane, et qu'une étoile brille à nouveau au-dessus du Millénaire. Point commun des deux restaurants : Eric Dujourd'hui, connu pour sa quarantaine de Burger King, Edito, Starbucks et autres Sherlock, est aussi le propriétaire de ces deux restaurants gastronomiques. Concernant le Millénaire, « j'espère vivement qu'il retrouvera une étoile, d'abord car le chef est talentueux et qu'on a beaucoup investi pour rénover la cuisine et la salle. Mais aussi parce qu'on a besoin de restaurants 1 étoile à Reims ». Le Millénaire l'a perdue en 2022, le Foch en 2024, et depuis, c'est le paradoxe rémois : avoir trois chefs doublement et triplement étoilés, mais aucun avec une seule étoile ! « Tout le monde ne peut pas se payer un 2 ou 3 étoiles. Il y a une clientèle importante pour des restaurants 1 étoile et ce n'est pas normal qu'on n'en ait pas à Reims. Il en faut au moins un ! » Et si ça peut être le sien, on l'aura compris, ce sera la cerise sur le gâteau.

## À SAVOIR

- Combien d'étoiles Michelin brillent au-dessus de nos départements ?
- **0 dans les Ardennes** : depuis 35 ans, le ciel de la gastronomie ardennaise est désespérément vide. Les dernières étoiles ont brillé au-dessus de l'Hostellerie Noire, à Auxvillers-les-Forges (étoilé de 1957 à 1990).
  - **1 dans l'Aisne** : l'Auberge de la Grive, à Trosly-Loire, a obtenu une étoile en 2024 : la fin d'une petite décennie de disette dans l'Aisne.
  - **10 dans la Marne, dont 8 dans le Grand Reims** : malgré trois restaurants rétrogradés depuis 2022, le ciel marnais reste constellé.
  - **Dans le détail** : L'Assiette champenoise à Tinqueux (3\*), Les Crayères à Reims (2\*), Le Racine à Reims (2\*), Le Grand Cerf à Montchenot (1\*), l'Hôtel d'Angleterre à Châlons (1\*) et le Royal Champagne à Champillon (1\*).

avec le Michelin, on ne sait jamais... »

À quelques centaines de mètres, une même fièvre a gagné le Millénaire, où on se démène pour rallumer l'étoile perdue en 2022. Bénéficiaire d'excellents retours, le jeune chef Benjamin Androux veut y croire. Il a une formule du jour qui résume bien les choses : « On travaille pour le client d'abord. On travaille aussi pour le plaisir, car sinon on n'en transmet pas. Et on travaille évidemment pour l'étoile. » Comme un signe, la cérémonie tombe un 31 mars, jour de sa fête. S'il pouvait être étoilé ce jour-là, à la veille de ses 35 ans, ce serait « à la fois une récompense et une reconnaissance ». Car celui qui a « toujours travaillé pour des étoiles », notamment Stéphanie Le Quellec, son « mentor », au Prince de Galles à Paris, l'assure : « Le Michelin, c'est le Graal. »

L'ADN de sa cuisine est comme un prolongement du sien. Né à Nancy mais grandi en Provence, il y a acquis son goût pour les fruits et légumes. Ses vacances à l'île d'Oléron lui ont fait « comprendre le poisson ». Puis son arrivée en Champagne il y a quatre ans, à la Briqueterie de Vinay puis au Millénaire, l'a conduit vers une touche d'acidité. Ces trois ingrédients produisent une cuisine à la fois élégante et volontiers surprenante. « Dans la vie comme en cuisine, je déteste m'ennuyer... J'aime proposer parfois quelque chose d'un peu percutant, pour surprendre les clients. »

On saura ce lundi si les inspecteurs Michelin ont aimé être surpris. ■

## Ces trois grands chefs marnais ont un surprenant point commun...

Une cuisine, un chef, de bons produits, c'est très bien, mais il faut encore un petit plus pour viser la perfection : une décoration qui soit en harmonie avec la carte. À Reims et autour, trois tables étoilées, ou appelées à l'être, partagent ainsi un savoureux point commun : ils ont été aménagés, au moins en partie, par le même architecte, le Rémois Jean-Philippe Thomas.

S'il dessine, depuis vingt-cinq ans, des bâtiments pour des acteurs publics, comme des collèges, ou des bâtiments universitaires (l'UFR Staps flambant neuf à Reims), l'architecte a aussi réinventé des institutions privées : c'est le cas du Grand cerf, restaurant étoilé à Montchenot, dont il a repensé la façade et l'accueil. C'est le cas aussi de maisons de champagne, comme Roederer dans la cité des sacres, ou la Closerie à Gueux.

**« L'assiette doit être magnifiée par le lieu, mais sans que le lieu prenne le dessus »**

Jean-Philippe Thomas, architecte

C'est justement cette dernière réalisation qui a séduit Kazuyuki Tanaka, le chef doublement étoilé du Racine. « Kazu » avait aimé l'ambiance de la Closerie et a fait appel à moi. On a travaillé et cherché ensemble, pour trouver les bons matériaux », retrace Jean-Philippe Thomas. Les travaux terminés en 2024, ont métamorphosé les lieux et leur ont conféré plus d'intimité.

Jamais deux sans trois : rendez-vous chez Arbane, le restaurant ouvert il y a un an au centre de Reims par Philippe Mille, après son départ des Crayères. « Philippe est un ami et ça a été de gros travaux, pose l'architecte. On a beaucoup réfléchi à la notion de



Le chef cuisinier Philippe Mille et l'architecte Jean-Philippe Thomas, qui a dessiné les plans du restaurant Arbane à Reims. Il y a

parcours, comment on rentre dans le restaurant, comment on y débambule, où commence le repas et où il se poursuit. »

**« MISE EN SCÈNE ARCHITECTURALE DU REPAS »**

Cette « mise en scène architecturale du repas » s'étend dans tout le restaurant : le repas commence à l'étage, dans le « salon des vignes » aux murs de liège, et se prolonge au rez-de-chaussée, face à l'immense cuisine où l'on s'active en silence. « J'avais cette volonté de montrer la cuisine, pour qu'on soit un peu comme chez soi, confie Philippe Mille. Je voulais aussi représenter toute la Champagne, avec un aspect plus végétal à l'étage, et plus racinaire en bas. »

Avant les cinq mois de chantier, les deux amis ont beaucoup échangé. « C'est un dialogue essentiel, et parfois une gageure, explique l'architecte, car l'assiette doit être magnifiée par le lieu, mais sans que le lieu prenne le dessus : l'architecte doit donc être à la fois ambitieux et humble. »

Un an après l'ouverture, l'ancien chef des Crayères dresse un bilan « très positif » : sa clientèle, « locale à 95 % » précise-t-il, « redécouvre cette belle bâtisse et aime les lignes, les courbes et l'ambiance créées par Jean-Philippe ». En attendant de savoir si les inspecteurs du Michelin les ont appréciées aussi, elles incarnent déjà la philosophie de l'architecte : que ses plans et ses idées soient « le reflet de la personnalité et de la cuisine d'un chef ». ■

## 3 QUESTIONS À...



**ARNAUD LALLEMENT**  
CHEF  
DE L'ASSIETTE  
CHAMPENOISE  
(MARNE)

**« Le Michelin représente toute ma vie ! »**

Arnaud Lallement, que représentent pour vous le Michelin et ses étoiles ? Le Michelin représente toute ma vie ! J'ai 50 ans et depuis l'âge de 5 ans, j'ai rêvé de devenir cuisinier, chef de cuisine et étoilé. C'est presque un sacerdoce. Quand j'ai eu la première étoile en 2001, puis la deuxième en 2005 et la troisième en 2014, ça a été une consécration. C'est un peu comme un footballeur qui gagne la Coupe du monde, ou un grand coureur la médaille d'or aux JO ! On est dans

la même catégorie. On est des battants et on se bat pour ça.

Pour le Michelin plus que pour les autres ?

Le Michelin a plus de 120 ans d'existence. Il a fait la renommée de très grands chefs, qui sont connus dans le monde entier car le Michelin est connu dans le monde entier. Donc même une clientèle étrangère très lointaine, comme les Américains ou les Asiatiques, le connaît. Après, il y a des guides comme le Gault&Millau qui sont également très importants.

Vous détenez trois étoiles depuis onze ans. Comment faites-vous pour maintenir un tel niveau d'exigence ? Et pensez-vous que le nouveau Guide nous réserve de nouvelles étoiles ?

Pour les conserver, c'est un travail permanent. Non seulement quand

je suis présent, de 8 h 30 à 1 heure du matin, mais au-delà, il faut tout le temps travailler. On se lève pour maintenir les étoiles, on travaille pour maintenir les étoiles, on se couche pour maintenir les étoiles ! Et il faut une hygiène de vie pour arriver à les maintenir. Du nouveau Guide, ce que j'espère, c'est un maximum d'étoiles dans la région. Plus il y aura d'étoiles en Champagne, plus on sera fort et plus on sera une destination gastronomique. Et c'est ça qui est important, l'espérer que tous ceux qui veulent des étoiles vont les obtenir. Si demain on pouvait avoir dix restaurants multi-étoilés en Champagne, ce serait magnifique. J'ai très envie par exemple que le Millénaire prenne sa première étoile. Et que Philippe (Mille, NDLR) récupère ses deux étoiles. On en a besoin. Pas seulement eux, mais nous tous.

www.salongastronomieetbiere-reims.fr

LE SALON DE LA  
**GASTRONOMIE**  
ET DE LA **BIÈRE** ARTISANALE

04•05•06  
**AVRIL 2025**

PARC DES EXPOSITIONS  
**REIMS EXPO**

**À DÉCOUVRIR SUR PLACE**

Finale du concours culinaire du Crous, dégustations, démonstrations culinaires, conférences accords mets et bières, soirées musicales

avec la présence de  
**NATHALIE HOMS**

La voix  
du « Meilleur  
Pâtissier »

1 WEEK-END  
2 ÉVÉNEMENTS

GASTRONOMIE  
& BIÈRE

SALON  
L'IMMOBILIER

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

REIMS  
CVOC  
L'union  
ici  
UNION  
SAISON  
REIMS