



ANNE-EMMANUELLE THION

ARBANE : IL A QUITTÉ LES CRAYÈRES  
POUR S'INSTALLER EN CHAMPAGNE

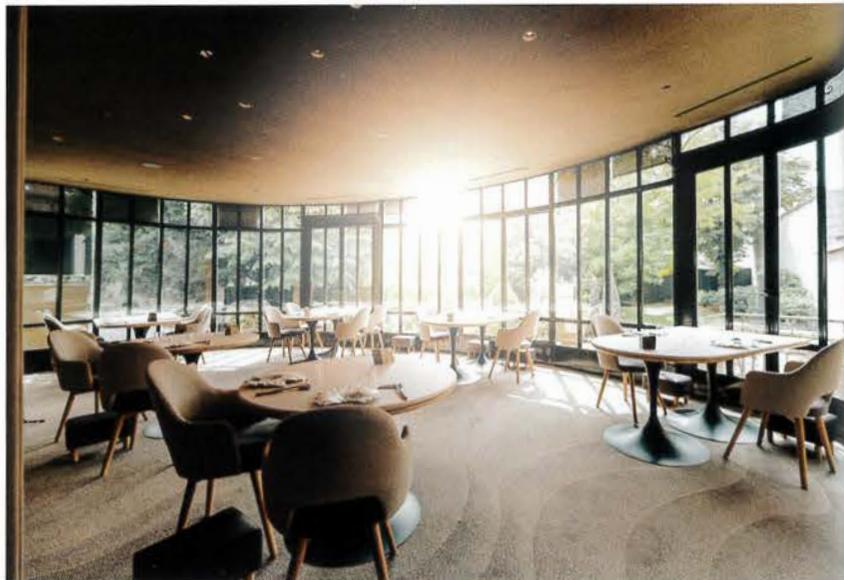
# L'avenir pétillant de l'incroyable Philippe Mille

APRÈS QUINZE ANNÉES PASSÉES AU DOMAINE LES CRAYÈRES À REIMS, PHILIPPE MILLE A OUVERT, LE 29 MARS DERNIER, LE RESTAURANT DE SES RÊVES. LIBÉRÉ DE TOUTE CONTINGENCE FINANCIÈRE, IL PEUT S'EXPRIMER À L'ENVI, TANT EN CUISINE QUE DANS LE CHOIX DU DÉCOR, DES VINS, DES FOURNISSEURS, DE LA VAISSELLE, ETC. CONSTRUIT AUTOUR DU ET DE LA CHAMPAGNE, ARBANE (DU NOM D'UN CÉPAGE AUTOCHTONE) EST UN HYMNE À LA RÉGION. ARTISANS LOCAUX ET MATIÈRES NATURELLES, DÉTOURNÉES OU PAS, JOUENT ÉGALEMENT UN RÔLE ESSENTIEL DANS CET ENDROIT DONT LA DEVISE EST : RESPECT DU PRODUIT, RESPECT DU CLIENT, RESPECT DU COLLABORATEUR.

PAR VALÉRIE FAUST

**P**hilippe Mille est un homme heureux. C'est en tout cas l'impression qu'il dégage de haut en bas du bel hôtel particulier. Qu'il salue ses clients à l'étage, au salon des Vignes, qu'il officie dans sa vaste cuisine ouverte sur la salle ou qu'il amène certaines de ses compositions à la table des convives, il respire la sérénité. Tout sourire, loin du stress et des soucis qu'engendre l'endettement, pour l'heure, il ne connaît pas les fins

de mois difficiles. Outre le fait que le restaurant affiche complet, un investisseur régional lui a accordé sa confiance. Philippe Mille avait refusé l'affaire trois fois avant de céder à la tentation. À 50 ans, il saute le pas, d'autant que le restaurateur Éric Dujour d'aujourd'hui lui donne carte blanche. « C'est un pur plaisir avoue-t-il, puisque je n'ai pas les mains liées. Je suis entièrement libre, et ma cuisine s'en ressent. C'est en cela qu'elle diffère de ➤



Dans la seconde salle à manger, la vaste verrière en rotonde distribue généreusement la lumière du jour.

► celle d'avant. Elle est désormais plus créative, contemporaine et chaleureuse, à l'image de cet endroit. »

Comme tout grand chef qui se respecte, Philippe a suivi un parcours classique. Et, pourtant, ce n'était pas gagné, car après sa première place en apprentissage, quinze jours à peine après son arrivée, le patron lui dit qu'il n'est vraiment pas fait pour ce métier. Celui qu'il a toujours voulu exercer. Ses parents, entre autres, l'encouragent à persévérer, et c'est en se remémorant ces moments difficiles, afin de valoriser l'apprentissage et la formation, qu'il décide de créer, en 2010, le Trophée Mille France et International, dédié aux apprentis en école hôtelière. Autour de produits imposés, les épreuves s'effectuent en binôme mixte garçon-fille. Obligatoirement. En novembre 2024, lors du Trophée Mille France, neuf équipes se sont affrontées en cuisine-pâtisserie et autant en service-sommellerie. De prestigieux parrains soutiennent les candidats. Cette année, le chef triplement étoilé Olivier Nasti et le directeur du restaurant Plaza Athénée, Denis Courtiade. « La compétition est faite pour élever les jeunes et leur niveau, pour les accompagner en les incitant à ne pas baisser les bras, insiste le Rémois d'adoption.

## Il décide de créer, en 2010, le Trophée Mille France et International, dédié aux apprentis en école hôtelière.

Les équipes lauréates vont ensuite représenter la France à l'occasion du Trophée Mille International, dont la prochaine édition se tiendra en mars 2025. » Douze pays seront en lice et lutteront pour la première place en utilisant des produits identiques. De 16 à 22 ans, que le meilleur gagne !

Après une école hôtelière au Mans (il commence par la pâtisserie avant de se lancer en cuisine), Philippe Mille poursuit son apprentissage à Jouars-Pontchartrain, à L'Aubergade. « Le beau-père de Jean Bordier avait travaillé avec Escoffier », se souvient le chef de l'Arbane, qui doit donc, à l'époque, revoir l'entièreté de

son apprentissage en fonction des bases du grand Auguste. Jean Bordier — qui a remporté le titre de MOF la même année que Louis Grondard, en 1979 — l'envoie chez ce dernier, au restaurant Drouant, où Yannick Alléno œuvre en tant que sous-chef. Philippe Mille est engagé comme commis. Il repartira chef de partie, quatre années plus tard. « À cette époque, on apprenait la rigueur. Le rythme était très intense au Drouant, qui comprenait le restaurant gastronomique, le Café Drouant, les banquets. Monsieur Grondard m'a énormément influencé dans le savoir-faire et le savoir-être. Il nous répétait : avant 25 ans, vous êtes là en tant que commis, vous ne pouvez pas être chef de partie, et d'ailleurs vous devriez me payer pour que je vous apprenne à travailler. De 25 à 30 ans, vous êtes payés et on continue à œuvrer ensemble. À 30 ans, vous pouvez commencer à élaborer votre propre cuisine. »

Philippe Mille poursuit sa route au Pré Catelan avec Frédéric Anton, au Ritz avec Michel Roth, avant de rejoindre à nouveau Yannick Alléno, qui entre-temps a accepté le poste de chef exécutif au restaurant Les Muses de l'hôtel Scribe. Ensemble, ils rallient l'hôtel Meurice, où Philippe Mille est nommé chef adjoint. Ils partent ►



ANNE-EMMANUELLE THION

► de zéro pour obtenir une pluie d'étoiles filant sur trois ans. La première est accordée en 2005, la seconde en 2006 et la troisième en 2007. Philippe restera au Meurice pendant sept ans. Jusqu'à ce que la famille Gardinier le contacte pour lui proposer le poste de chef exécutif au Domaine Les Crayères à Reims. Une offre qu'il ne se sent pas de refuser. En effet, lorsqu'il était commis à L'Aubergade, il avait économisé pour s'offrir son premier repas trois étoiles... aux Crayères. Du temps de Gérard Boyer. Alors qu'il officie au Relais & Châteaux rémois, Philippe Mille remporte, en 2011, le titre de MOF (Meilleur ouvrier de France) ainsi que sa première étoile. Une seconde viendra le récompenser l'année suivante.

Si ses mentors, tous différents tant dans leur façon de faire que dans leur personnalité, l'ont inspiré dans sa manière d'exécuter les plats, il regrette cependant de n'avoir pas travaillé avec Pierre Gagnaire. « Sa cuisine de l'instinct, du moment, m'inspire encore aujourd'hui », avoue-t-il.

Élevé à la campagne, ce Sarthois d'origine est profondément lié depuis l'enfance à la terre, aux animaux, aux produits du verger et du potager. « Aujourd'hui, je mets beaucoup plus le terroir en avant, poursuit-il. J'ai eu besoin de retrouver tout cela dès mon arrivée en Champagne. Actuellement, cela semble normal de travailler avec des producteurs locaux. Mais ce n'était pas le cas il y a quinze ans. » Le chef collabore avec environ 64 fournisseurs dans un rayon de 25 à 30 kilomètres. Beaucoup ne cultivent qu'un seul produit. Safran, volailles, agneau, légumes du potager, miel, truite, ombles de fontaine, brochets... les belles denrées régionales sont légion. Ça tombe bien puisque le boss est libre de se procurer ce qui se fait de mieux. « C'est le bonheur, insiste-t-il. Cette liberté m'a permis de créer la cave,



Le chef Philippe Mille, très concentré dans la précision du geste.

d'une valeur de 400 000 euros. » La carte des champagnes est d'ores et déjà très fournie, regorgeant de trésors, riche des cuvées de belles maisons (Taittinger, Charles Heidsieck, Jacquesson, Salon) et de grands vigneron (Drappier, Tarlant, Piot-Sévilano...). Ils jouent le jeu, lui ouvrent leur œnothèque et l'accès à des millésimes très rares. « À l'Arbane, je retranscris ma vision des quinze années "d'apprentissage" du et de la Champagne. Elle évolue inlassablement, avec toujours plus de belles maisons. Je continue de l'apprendre, d'en approfondir l'histoire, de dénicher des pépites. »

Le nouvel occupant du 7 rue Noël à Reims se réjouit : « J'ai fondé un lieu qui me ressemble à 100 %. » En partant d'une page blanche, d'un établissement vide depuis le Covid.

Édifiée en 1874, la bâtisse, qui fête ses 150 ans cette année, a accueilli un hôtel particulier, des banques (Champex, la Caisse d'Épargne) et enfin un restaurant, Le Pavillon CG. « De celui-ci, nous n'avons gardé que six références », rappelle le jeune chef sommelier Valentin Gallais, qui excelle dans les accords mets et vins.

L'entrée d'Arbane a été redessinée, placée sur le côté. Le chef souhaitait en effet que le restaurant ne se découvre pas de prime abord. « Alors j'ai fait décaler l'entrée du milieu vers le côté pour que l'on ait un chemin à parcourir avant de profiter pleinement du cœur de la salle. » Capable de recevoir 42 couverts, elle est composée de deux espaces. L'un donne sur la longue cuisine ouverte tapissée de carrelage bleu, ornée de petits tonneaux remplis de vinaigres



L'Arbanothèque représente, via sept mini-bouchées, l'interprétation des sept cépages champenois selon le chef. À droite, le saint-pierre Ramus Quercus.

de vins de la région. L'autre s'ouvre sur la terrasse via une majestueuse verrière en rotonde. Le décor a été pensé avec l'architecte Jean-Philippe Thomas afin qu'il soit sobre, élégant, mais également fonctionnel. Mélanie Arnould, la directrice de salle, a beaucoup travaillé sur les espaces et les assises. L'assistante de Philippe Mille, Pauline Delanoy, tout comme la compagne du chef, Peggy Gateaux, sont également intervenues. « Un restaurant, c'est un travail d'équipe, et cet endroit lui appartient aussi, argue le chef. Tout est lié, mais chacun a sa spécificité. Des personnes qui savent tout faire, je n'en connais pas. » Un fil conducteur mène les éléments du décor : les matières végétales. Philippe Mille a dessiné les tables du salon des Vignes au premier étage. Elles ont la densité et l'aspect du marbre vert et brun alors qu'elles sont façonnées à partir de flacons de champagne concassés, compressés. Celles du restaurant sont enveloppées dans un « cuir végétal » beige clair. Au toucher, elles ont la douceur et la sensualité du cuir animal, mais celui d'Arbane a été façonné à partir des peaux et de tous les composants du raisin. Une belle leçon de recyclage...

Avant de s'attabler, passage obligé par le salon des Vignes, afin de choisir son menu et, dans le livre

**Vaisselle cossue,  
artisanale et  
multiple, mets  
brillants, à la  
fois épurés et  
sophistiqués,  
service efficace,  
pro et serein...  
le moindre détail  
a été pensé, pesé,  
réfléchi.**



de cave qui compte près de 300 références de champagnes, le ou les vins qui vont l'escorter. Dans ce vaste espace bar dominé par les tons bruns, de la sobriété : murs tapissés de liège, merrains brûlés illuminés par de la feuille d'or, assises taupe, comptoir de craie... Une œuvre en vitrail de l'atelier des maîtres verriers Simon-Marq occupe toute une paroi. Depuis 1640, à Reims, il restaure les vitraux anciens et en crée de nouveaux. Au salon des Vignes, la sélection de champagnes au verre (12 cl) change tous les

mois. En novembre, elle proposait la cuvée Echappée Belle d'Étienne Calsac, un blanc de blancs à 23 € ; la cuvée Empreinte 2017 de Geoffroy, un 100 % pinot noir à 30 € ; le rosé extra-brut de Barons de Rothschild à 34 € ; Grand Siècle Itération n° 26 de Laurent-Perrier à 80 €.

Il est temps de descendre au restaurant. Vaisselle cossue, artisanale et multiple, mets brillants, à la fois épurés et sophistiqués, service efficace, pro et serein... le moindre détail a été pensé, pesé, réfléchi. Depuis les assiettes de présentation en forme de feuille de vigne d'arbane (forcément), celles qui changent avec chaque plat, jusqu'aux blocs d'argile et de craie sur les tables. Ils symbolisent la composition des sols de la Champagne. D'ailleurs, pour honorer ces sous-sols si particuliers, sur un grand mur blanc de la salle à manger, une racine de cep stylisée donne l'impression que ses multiples radicelles plongent dans la craie, fouillant les strates, s'infiltrant, se coulant dans les tréfonds de la terre. De cette substance champenoise majeure et magique, la craie, est également fabriqué le long comptoir qui sépare la salle de la cuisine ouverte.

Tous les menus débutent par l'Arbanothèque, une série de sept amuse-bouches délicats qui retranscrit la vision des sept ➤

► cépages champenois tels que Philippe Mille les ressent. Il interprète le meunier avec un radis légèrement piquant et du raisin pour la douceur. Le pinot noir est illustré par la betterave au goût terreux et la myrtille. Le pinot gris aux arômes de sous-bois est représenté par un champignon cru, cuit, en gelée, le petit meslier par une tartelette fenouil, citron, fleur de sel. Le côté soyeux, crémeux, du chaource évoque le pinot blanc tandis que le verjus et la Grany Smith rappellent sa vivacité. L'iode du chardonnay est revisité avec un confit d'algue, feuille d'huître, hibiscus, poireau... Enfin l'arbane, la vedette, parade en finale du défilé, illustrée par le yuzu et la gelée de concombre qui traduisent les saveurs toniques et fraîches du cépage. Pour accompagner ces micro-bouchées, un verre de la cuvée Les 7 de Laherte Frères semble une évidence. Le champagne issu des sept cépages champenois et d'une réserve perpétuelle (2005-2021) séduit par la finesse de sa texture douce comme la plus belle des soies.

Le beurre vient de Saint-Omer, le pain de la Case à pain à Reims (celui aux graines est absolument divin). Après l'Arbanothèque, la Rose de Notre-Dame de Reims rend hommage à la cathédrale. Ses vitraux colorés (bisque de langoustine, citron, huile de tagette) se dessinent dans la crème de chou-fleur, qui encercle la langoustine marinée au verjus, caviar Kaviari. Posée sur l'épais carpaccio du crustacé, la rosace de la cathédrale est réinterprétée par une tuile au maïs. De retour de visite de la cave aux coquillages, le premier plat met en scène avec *maestria* des couteaux tendres à souhait, dont la découpe en mini-tronçons alignés et la présentation au creux d'une assiette en forme de gros coquillage nacré relèvent d'un travail d'orfèvre. Pour accompagner ce mets d'une délicatesse et d'une saveur inouïes,

dominé par un nuage crayeux et du caviar, la cuvée Blanc de Noirs Grand Cru 100 %, coteaux-champenois de la maison Brice à Bouzy. Ce vin non effervescent, salivant, satiné, issu de pinot noir est drapé dans une robe dorée délivrant des arômes iodés, épicés. Les saveurs se confondent avec le plat pour ne faire qu'un en bouche, crayeuse, longue, saline, veloutée. Vint ensuite le tartare de veau iodé d'algue, riz soufflé, déclinaison autour de la carotte, sabayon à la cardamome. Il fut suivi par l'éblouissant maquereau sucs d'arêtes aux coteaux rouges puis par la saint-jacques Dolium Quercus Edition. Grillée bleue et fumée sur des sarments de vigne, elle est accompagnée par des cèpes (confit, poêlé, grillé, en bouillon). Quant au

**Tout au long du repas, le même fil rouge déroule ses saveurs et sensations contrastées...**



plat de bœuf Wagyu au pinot noir (la viande provient de la boucherie Oh La Vache à Reims), il est escorté par cerfeuil tubéreux, panais, artichaut poivrade, crémeux de panais et jus de cuisson. L'accord avec La Grande Année 2015 de Bollinger prolonge la préciosité de la viande et l'esprit puissant du terroir émanant du plat. Pour terminer, un dessert magnifique au chocolat de São Tomé, crémeux, doux et salé à la fois, jouant des contrastes, comme l'ensemble des plats. Car tout au long du repas, le même fil rouge déroule ses saveurs et sensations contrastées : gras et vivacité, moelleux et croquant, crémeux et croustillant, rusticité et modernité...

En octobre dernier, Philippe Mille a officialisé l'ouverture de M Réceptions, une activité de traiteur très proche de la restauration et qui tourne, encore et toujours, autour de la Champagne et de ses produits. Un laboratoire a été spécialement conçu pour cette entreprise à part entière qui concocte des créations dédiées servies par ses équipes propres.

En projet pour le milieu de l'année prochaine, la création d'une cave de dégustation qui communiquera par une porte dérobée avec le salon des Vignes. Un lieu intimiste et en partie secret voué à la valorisation du vin en général, et quels vins ! Il faudra par exemple compter, dans la liste prestigieuse, avec des crus rarissimes du Domaine de la Romanée-Conti.

Dans les tuyaux également, l'ouverture à Reims d'un institut de transmission. « J'ai envie de mettre ma patte dans la création d'une école différente, autour des métiers de la gastronomie, parrainée par des chefs étoilés, des grands pâtisseries, sommeliers et directeurs de salle », conclut ce papa d'une jeune fille de 18 ans en école de design de produit. Plein de projets prêts à aboutir et certainement beaucoup d'autres à venir... ☺

Adresse page 120