Mille saveurs : Philippe Mille officie au restaurant Le Parc du Domaine Les Crayères

Auteur : Hervé Lévy

Date : 12 avril 2022

Champenois d'adoption, **Philippe Mille** officie dans une institution gastronomique : au restaurant Le Parc du Domaine Les Crayères, sa cuisine doublement étoilée entre en résonance avec le terroir.

«*Des odeurs flottant au-dessus de casseroles fumantes, des ambiances de convivialité, de partage, à la ferme de mes grands-parents… À trois ans, je savais que je deviendrai cuisinier* », explique Philippe Mille, natif de la Sarthe. Passant par des maisons prestigieuses (où il œuvre avec Michel Roth, Frédéric Anton ou encore Yannick Alleno), son *cursus honorum* culinaire le mène à Reims en 2010, aux Crayères, dans un château érigé au début du XXe siècle pour Louise Pommery, marquise de Polignac, et métamorphosé en hôtel-restaurant au début des années 1980. Y flotte encore l'ombre bienveillante de Gérard Boyer, un des plus grands chefs français, qui décrocha trois Étoiles au Guide Michelin. Un graal qui est aussi l'objectif avoué de son successeur, véritable "bête a concours" – Meilleur Ouvrier de France et Bocuse de Bronze –, un qualificatif qui le fait sourire : « *Je pars du principe que je fais un concours chaque jour* », affirme celui qui trouve son inspiration chez les producteurs, les artisans d'art et… les plasticiens. En 2018, il avait ainsi réinterprété une toile de Michel Majerus, *MoM-Block #8*, appartenant aux collections du Frac, lors d'une performance culinaire restée dans les mémoires.

Philippe Mille © Mathieu Garc?on

Domaine Les Crayères

Domaine Les Crayères

Salle du Restaurant Le Parc du Domaine Les Crayères

Préc
1de4
Suiv.

En arrivant à Reims, il ne « *connaissai[t] rien au Champagne. Je n'avais que des clichés en tête et me suis pris une grande claque. J'ai mis deux ans et demi avant de comprendre qu'il est un vin de gastronomie*. » Aujourd'hui, sa cuisine est profondément ancrée dans le terroir : « *Ce n'est pas le Champagne que je travaille, plutôt ses cépages : chardonnay, pinot noir ou meunier et bien d'autres, dont certains sont oubliés* », résume-t-il. Preuve avec son hommage à Notre-Dame de Reims, plat époustouflant évoquant la grande rose de la cathédrale : esthétiquement parfait, ce vitrail de langoustines marinées au verjus – dont l'acidité joue en toute finesse avec l'iode du caviar – est certes une symphonie graphico-chromatique en rouge, vert et jaune dont l'ordonnancement rappelle la maîtrise des artisans du Moyen-Âge, mais surtout, et avant tout, un feu d'artifice de goûts. Le reste du menu est à l'avenant, où se croisent un altier Saint-Pierre de ligne sur une douelle (parfait compagnon d'un Bollinger Grande Année 2007) et un incroyable filet de bœuf contisé d'oseille flirtant en tout bien tout honneur avec une variation sur la carotte et la truffe dans une géométrie éminemment kandinskienne. La carte dePhilippe Mille a trouvé son identité : « *Au lendemain de ma deuxième Étoile, en 2012, je faisais une cuisine transposable ailleurs. Aujourd'hui, elle est tellement liée à cette région qu'elle l'est beaucoup moins* », conclut-il.

Les Crayères, Turbot poudre? de caviar, oignons, ce?leri, oeuf © Mathieu Garc?on

Les Crayères © Mathieu Garc?on

Les Crayères, Pa?tisserie chocolat tuile © Mathieu Garc?on

Les Crayères © Mathieu Garc?on

Les Crayères, Couteaux de plonge?e, choux-fleurs © Mathieu Garc?on

Préc
1de5
Suiv.

Le restaurant Le Parc est situé dans le Domaine Les Crayères, 64 boulevard Henry Vasnier (Reims). Fermé les lundis et mardis, mais aussi, le midi, les mercredis. Menus de 115 à 390 €. Philippe Mille gère aussi la carte de la brasserie Le Jardin (menus de 33 à 55 €) installée à deux pas.
lescrayeres.com