



**ARBANE**  
PHILIPPE MILLE - REIMS

**PHILIPPE MILLE**  
ANNONCE L'OUVERTURE  
DE SON RESTAURANT "ARBANE"  
A REIMS, EN AVRIL 2024

En artisan admirable, MOF et Chef doublement étoilé, Philippe Mille quitte ses fonctions de Chef des Cuisines du Domaine Les Crayères, après 14 ans, pour ouvrir ARBANE, son propre restaurant, dans la ville des sacres. Toujours animé par cette volonté de transmettre et de partager l'identité champenoise dans ce qu'elle a de plus abouti, il poursuit son chemin culinaire en se lançant ce nouveau défi. Portant le nom évocateur d'un cépage devenu rare dans la région, cette magnifique bâtisse sur deux niveaux, érige toute son élégance par une architecture sobre et au grand charme. La salle du restaurant gastronomique d'une trentaine de couverts, se dévoile en deux espaces: le premier baigné de la lumière d'une splendide verrière concourt avec le second, face à la grande cuisine ouverte. Les beaux jours s'apprécient sur la terrasse, offrant l'endroit parfait pour un apéritif contemplatif. À l'étage, le salon plus intimiste, invite à prendre de la hauteur pour un instant effervescent avant ou après l'expérience gastronomique.



Né dans la Sarthe, le chef Philippe Mille a épousé la Champagne, il y a une quinzaine d'années, amoureux de ses paysages, son terroir et ses produits locaux. Ses grands-parents travaillaient la terre, lui en sublime les saveurs, sans jamais oublier ceux qui les produisent. Jeune cuisinier, il se forme dans les plus belles maisons comme l'Aubergade, puis Drouant, Le Pré Catelan, Lasserre, Le Ritz, Le Scribe... jusqu'au Meurice, où il obtient une troisième étoile aux côtés de Yannick Alléno. Après avoir obtenu le Bocuse de bronze en 2010, la famille Gardinier lui confie les cuisines du Domaine Les Crayères où il y gagnera, en trois ans, le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2011 et deux étoiles en 2012.

Fort de toutes ses expériences, Philippe Mille a su y réconcilier le prestige de l'institution et la ruralité qui lui est chère pour cuisiner l'âme d'un terroir : saveurs, produits, cuissons, histoire... Il façonne une grande gastronomie en référence à l'âme de la Champagne. Rigueur, créativité et tour de main mettent en avant des produits nobles travaillés dans leur respect avec des goûts nets et francs.

Aujourd'hui, c'est l'envie d'aller plus loin dans sa cuisine qui le pousse à ouvrir son restaurant ARBANE et offrir à ses convives un autre regard sur la Champagne.