

SERVICE
DE PRESSE
EDITIONS
ALBIN MICHEL



EN LIBRAIRIE
LE 1ER DECEMBRE



L'âme de la Champagne

Artisanat d'art et haute gastronomie

LE LIVRE

Le chef doublement étoilé Philippe Mille, meilleur ouvrier de France, célèbre dans ce grand livre de gastronomie l'âme de la Champagne, son terroir d'adoption. L'ouvrage unique en son genre, est structuré autour de 16 matières, de la craie au verre, qui sont autant de voyages à la découverte du patrimoine et des artisans d'art de la région, et autant de sources d'inspiration pour des recettes originales associées chacune, pour un accord met-vin parfait, à une maison de Champagne mythique de la région.

Ainsi, dans le chapitre « vitrail », il associe l'atelier d'art *Simon Marcq*, aux vitraux de la cathédrale de Reims et du collège Saint-Joseph...autant d'inspirations pour sa recette de « vitrail de langoustines », associée à la cuvée *Winston Churchill 2012* de la maison Pol Roger, dont on découvre les caves mythiques

Artisans, terroir, patrimoine, gastronomie, palette aromatique des champagnes...Ce grand livre de chef, unique en son genre, très richement illustré, célèbre dans une approche inédite toute l'âme de la Champagne.

LES AUTEURS

2 étoiles au Guide Michelin en deux ans, meilleur ouvrier de France 2011, Bocuse de Bronze 2009, Grand Chef Relais et Châteaux, médaillé d'or du concours national de cuisine artistique 2008, **Philippe Mille** est un jeune chef d'exception. A la tête du restaurant des « Crayères » à Reims, il révèle dans sa cuisine l'essence même de la Champagne.

Anne Emmanuelle Thion est photographe spécialisée dans l'art de vivre et la gastronomie