

Reims, le 10 Septembre 2021

PHILIPPE MILLE ET SA RÉFLEXION VISIONNAIRE DE LA CHAMPAGNE

« *Témoigner de l'âme de la Champagne, ce n'est pas seulement cuisiner le terroir, c'est comprendre qui elle est* ».

C'est parce qu'il a lui-même mis deux ans à appréhender dans les moindres subtilités ce terroir riche et complexe de vigneron, que Philippe Mille, Meilleur Ouvrier de France en 2011 et doublement étoilé depuis 2012, estime qu'il est aujourd'hui seulement, capable d'offrir bien davantage qu'une cuisine locavore et engagé.

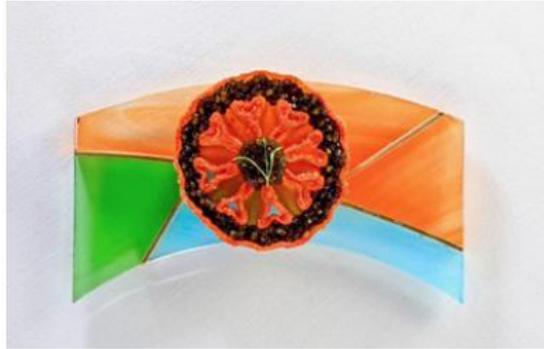
Philippe Mille a désormais à cœur de partager aussi l'identité champenoise dans ce qu'elle a de plus abouti, historique et créatif à travers des techniques de cuisson et de découpe inédites, mais aussi en sollicitant les meilleurs savoir-faire locaux en matière d'artisanat d'art.

En créant la surprise aussi ! Comme avec ce **plat de couteaux, monochrome, immaculé**, qui vient rappeler que la mer n'est pas étrangère à ce terroir crayeux : des milliers de coquillages venaient tapisser le terrain il y a 45 millions d'années et ont laissé un héritage naturel iodé, perceptible en bouche lors des dégustations de champagnes. Servi dans un contenant massif, blanc mat, couleur calcaire, ce plat de couteaux met en exergue cette riche réflexion culinaire.



Philippe Mille ne crée plus aucune recette sans la volonté de dévoiler sa rencontre avec un vigneron, un producteur et un artisan : Grégory Pierson, marqueteur de paille à Nanteuil, qui inspire sa volaille de Monsieur Cogniard à Pauvre travaillé autour du seigle ; l'atelier de Vitraux Simon-Marq qui accompagne sa langoustine marinée au verjus d'arbanne dans un hommage spectaculaire à la Cathédrale de Reims...

En exprimant son amour de l'art et de l'architecture dans un langage culinaire croisé à celui des artisans d'art et des producteurs locaux, Philippe Mille ancre définitivement Le Domaine Les Crayères dans son territoire pluriel.



Menu « L'âme de la Champagne » à la carte toute l'année, 295 euros par personne

