



LE CHEF PHILIPPE MILLE
PRÉSENTE SON RESTAURANT GASTRONOMIQUE

ARBANE

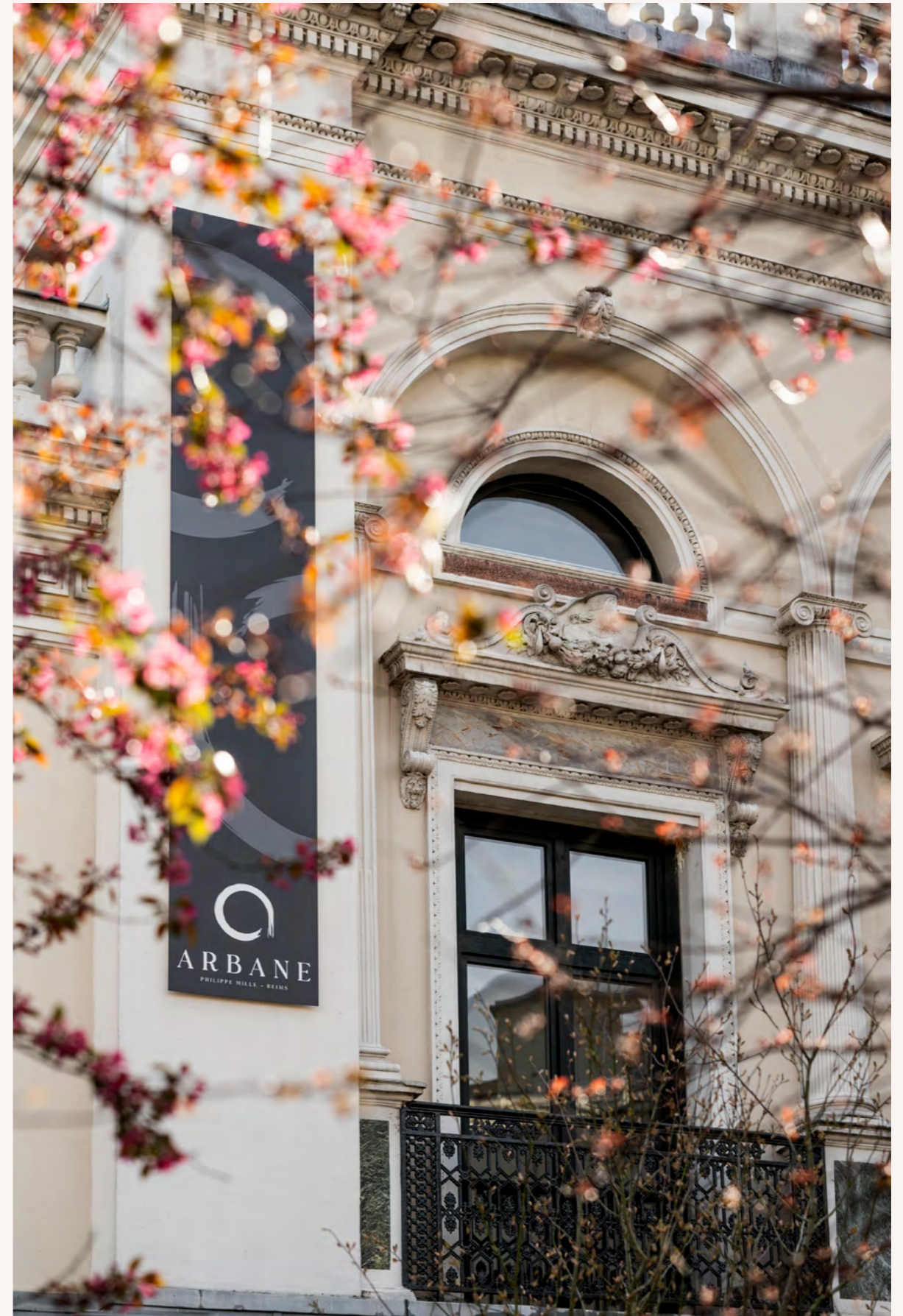


OUVRIR SA TABLE

À creuser son envie, avec un petit coup de main du destin, à chercher ce qui le ferait avancer, il a fini par se trouver.

Ce sera Arbane, sa table, la sienne, à part. À l'instant d'ouvrir un restaurant, les plus fortes ambitions ne valent rien si elles ne trouvent pas à s'incarner entre quatre murs. Avec Philippe Mille, on pourrait presque parler de cinquième élément. Plus qu'une adresse, mieux qu'un décor, il y a soudain, l'idée d'une " maison ". Un lieu habité qui fasse climat, sentiment. Le cœur de Reims bat son plein, Paris, au loin, à 45 minutes de train et 4 minutes de marche. Les locaux et les touristes se partageront l'espace et le temps pour accomplir dans ce même élan : l'ouverture d'un dialogue avec le chef et la Champagne, à fourneaux ouverts.

Que le spectacle commence.





IMAGINER ARBANE

Chercher d'abord le nom qui fasse sens, choisir Arbane et porter cette enseigne comme un manifeste.

Arbane pour un cépage local oublié, l'évocation organique et cette puissance à tisser, le temps d'un mot, un lien avec la nature et sa région d'adoption. Puis chercher à faire communion. La cuisine s'y raconte d'abord en matière. S'approprier la Champagne, avant même de partager la première assiette, par le végétal et la terre. Il n'y a pas que l'Arbane, il y a la vigne, le terroir, imaginer les différentes complicités entre chacun pour créer un lieu commun qui lui ressemble et qui s'assemble dans l'assiette comme dans le verre.

À l'instant même où l'on entre à l'intérieur de cette magnifique bâtisse rénovée, on prend racine, l'ancrage est immédiat. Du rez-de-chaussée jusqu'aux plus grandes hauteurs, il y a, là, deux niveaux qui racontent une mémoire de la Champagne comme une mémoire de la terre. Philippe Mille a choisi de simplement accompagner l'espace en imaginant un décor organique, apaisé, lumineux. Une manière de découverte chaleureuse où la force des volumes se révèle en jouant les correspondances. Celles des boiseries arrondies qui ouvrent la voie jusqu'à la première salle qui se gagnent une complicité à fréquenter la rotonde, cette immense verrière qui ne laisse pas de marbre face à l'esthétisme végétale du jardin. Le puits de lumière irradie jusqu'à la grande cuisine ouverte, au comptoir de craie, dont le carrelage en zellige vert bouteille et la métallerie, entourent le jeu des fourneaux qui est en train de s'opérer pour la trentaine de couverts qui attendent patiemment leurs premiers émois.



L'artisanat habille les différents espaces, de bois, de pierre, de métal et de vigne, Philippe Mille n'a pas cherché à faire motif mais plus sûrement à installer un naturel, au plus bel appareil de matières brutes.

L'étage, réceptionne les prémices de ce qui pourrait être le début d'un des meilleurs souvenirs d'une vie. S'installer pour contempler une carte de champagnes, minutieusement confectionnée, se délecter de belles maisons, avant de s'attabler. Arbane, dans son espace, est un mélange de discrétion et de conversation. Deux niveaux, un univers, une expérience et le loisir pour les convives de circuler de l'un à l'autre, l'instant d'un repas.



ÊTRE CHEF

*“ Plus de 30 années à être un chef orfèvre des fourneaux ”
aime à dire de lui un monde de la gastronomie
qui lui promet encore beaucoup.*

C'est que le Sarthois d'origine n'a pas perdu son temps, depuis les premiers pas, d'abord en pâtisserie, qu'il délaissera pour la chaleur des pianos, la cuisine de “ cuisinier ” comme il aime l'appeler. Philippe Mille a épousé la Champagne, il y a une quinzaine d'années, ses paysages, son territoire, ses fumées. Ses grands-parents travaillaient la terre, lui en sublime les saveurs, sans jamais oublier ceux qui les produisent.





Epicurien dans l'âme, le jeune cuisinier vit sa première table gastronomique... " Chez Boyer ", aux Crayères à Reims. C'est une révélation. Les places comme des marches à gravir, les grandes cuisines des prestigieuses maisons parisiennes, 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. La passion pour ce métier, sa rigueur et sa précision du geste l'amènera jusqu'au Bocuse de Bronze quelques mois plus tard. Quinze ans plus tard, le destin le rattrape avec une place de chef... aux Crayères. Retour à la source. Il y gagnera, en trois ans, le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2011 et deux étoiles au Guide Michelin en 2012.

Philippe Mille est de ces chefs qui savent aussi prendre le temps du parcours. Dans cette quête de l'absolu, la transmission aux jeunes générations avec la création d'un concours culinaire éponyme, le Trophée Mille. Une compétition de cuisine et de service créée en 2015 qui donne la chance à des apprentis pleins d'envie, à travers le monde, de pouvoir exprimer tout leur talent.

PENSER UNE CUISINE

*“ Témoigner de l’âme de la Champagne ”,
ce n’est pas seulement cuisiner le terroir, c’est comprendre qui elle est,
cette pensée nourrit sa réflexion visionnaire de la Champagne.*

Philippe Mille a une idée bien précise pour aboutir à la création d’une nouvelle recette. À chaque recette, des artisans de la terre – partisans, élus pour leur souci d’une écologie du vivant comme de l’humain, la plupart sélectionnés au meilleur du terroir local et tous présents pour leur militantisme à préférer le mieux au rendement, à travailler dans le respect de la terre et du paysage, à cultiver l’exigence.

Oser une cuisine, l’installer comme une empreinte, l’incarner dans une personnalité. Voilà toute l’envie, l’idée, le partage de la vigne chez Arbane autour de 3 menus le midi et 3 menus le soir.

Sa cuisine se plaît à cheminer dans la créativité. Ainsi, de mer en terre : St Pierre sur douelle Quertus, lie de vin de côteaux champenois. De basse-cour en jardin : Fines feuilles de céleri au vinaigre de chardonnay vieilli en fût de chêne. De classique en inattendu : Asperge verte Poupart cuite à l’eau de mer. Une cuisine qui assume la manière, creuse l’inédit, l’alliance percutante, la mise en sauce audacieuse, les jeux de cuisson et s’inscrit dans l’élan créatif avec pour seule promesse faite au public de découvrir pour mieux y revenir.



METTRE EN TABLE

Mettre en table comme on met en scène en convoquant, du couvert à l'assiette et plus encore, la belle vague de l'artisanat français.

À chaque pièce, la beauté de l'inédit, l'étonnement de la version originale et cette volonté de traduire Arbane en conciliant la nature et le civilisé. Des formes inattendues, toujours portées par l'organique, le grain d'une céramique, le fil d'une lame forgée, le cuir végétal d'une table, il y a dans cette mise en table la volonté de réveiller ce sens du toucher, trop souvent oublié au restaurant. Un sens qui contente autant qu'il prolonge le geste.



Si un restaurant est toujours une aventure au long goût que l'on espère au long cours, elle ne se vit pas en solitaire. Dans cette volonté, Philippe Mille a choisi pour l'accompagner Mélanie Arnould à la direction de la salle, mélange de douceur et d'élégance, d'attention et d'investissement, portant chaque composition comme on porte ses convictions. À la pâtisserie, Arnaud Beck passé par le Jardin d'Anaïs, soucieux de traduire en notes sucrées l'inspiration de ce lieu. Côté sommellerie, Valentin Gallais, tête chercheuse de la nouvelle vigne, investi à partager ces flacons vertueux qui ré enchantent la Champagne sans oublier une sélection des autres régions élaborés par des vignerons, authentiques à pratiquer l'agriculture vertueuse à respecter la belle nature.



*Témoigner toute l'âme
de la Champagne.*



ARBANE
PHILIPPE MILLE - REIMS

INFORMATIONS PRATIQUES

7 rue Noël, 51100 Reims

03 26 89 60 70

Site internet : www.arbane-philippe-mille.com

Réervations à : contact@arbane-philippe-mille.com

Ouvert le lundi, mardi, vendredi, samedi au déjeuner et au dîner

Menu déjeuner : 80 €

Menu " Expression végétale " au déjeuner et au dîner : 130 €

Menu " L'âme de la Champagne " au déjeuner et au dîner : 180 €

Menu " Ode à la vigne " au dîner uniquement : 250 €

Contacts Médias - T109

Marion Effray – marion@T109.fr – 06 32 25 91 41

Valentine Dubois – valentine@t109.fr – 06 65 62 99 33