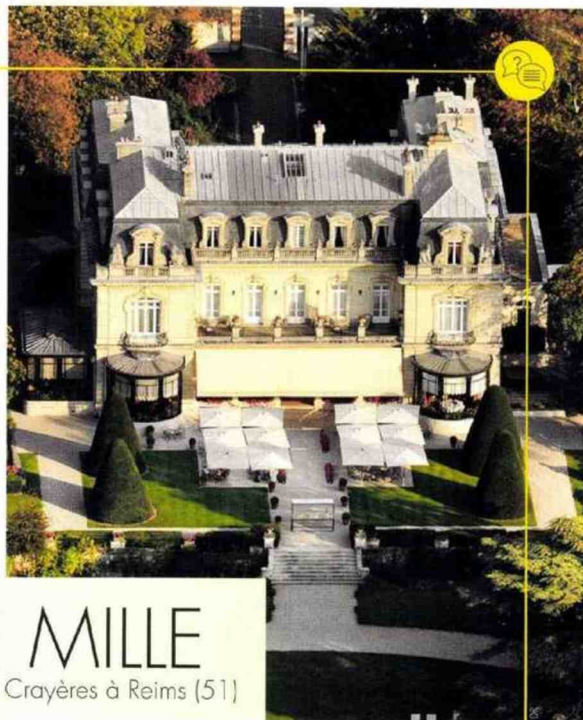
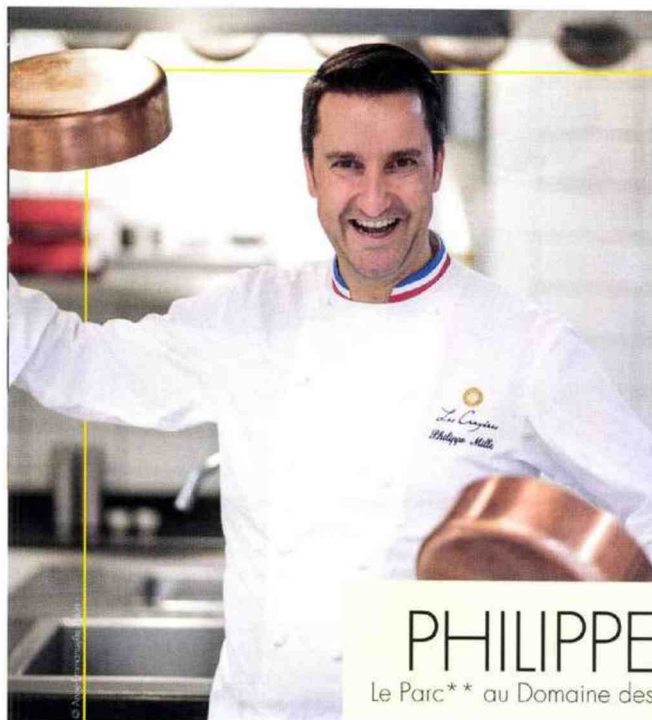


## ■ PAROLES DE CHEF ■



### PHILIPPE MILLE

Le Parc\*\* au Domaine des Crayères à Reims (51)

« À TRAVERS MA CUISINE,  
 JE VEUX RETOURNER AUX RACINES DU TERROIR »

*Champenois d'adoption, Philippe Mille est aujourd'hui une figure engagée pour la mise en valeur de ce terroir et de tous les métiers qui le constituent. Il revient avec nous sur son amour de l'art et de l'artisanat, et nous partage sa vision de la gastronomie actuelle et future.*

**Cela fait déjà 12 ans que vous êtes le chef du Parc !  
 Quel bilan faites-vous ?**

**Philippe Mille :** Quand je suis arrivé, je ne connaissais pas la Champagne ou très peu, comme 80 % des Français [rires] ! Dès le départ, je suis allé visiter les vignes et les caves avec les sommeliers, pour découvrir ce qu'était le Champagne, rencontrer les vignerons... C'était vraiment une première approche pour pouvoir ensuite travailler sur des accords mets et champagne. Plus de dix ans après, j'ai des connaissances et je suis à l'aise sur ces accords. Je suis originaire de la Sarthe et j'avais besoin de retrouver le milieu agricole, le terroir, le maraîchage, les producteurs... Au fur et à mesure, je me suis approprié les produits et j'ai pu construire ma cuisine par rapport au terroir champenois, en allant toujours plus loin dans la terre et en m'enracinant.



**Vous êtes en effet très intégré dans le terroir champenois. Est-ce important pour vous de mettre cette région à l'honneur ?**

**P.M. :** Très ! Aujourd'hui je travaille aussi avec les artisans de l'artisanat d'art. J'ai une grosse appétence pour ces métiers manuels et artistiques qui mettent en valeur la région. J'ai toujours été attiré par les musées, les sculptures, les peintures... Et j'avais envie de





trouver une cohérence entre ces métiers artistiques et le mien. Nous avons la chance d'avoir une ville riche en architecture, travaille de la pierre, du bois, du verre... J'ai été tout de suite émerveillé lors de ma première visite de la cathédrale. J'ai été illuminé par les vitraux, les couleurs, les dessins, le jeu de lumières et les différents artistes qui ont travaillé dessus comme Chagall. J'ai directement pensé à reproduire ma vision de ces vitraux dans ma cuisine. J'ai commencé à y travailler il y a 5 ou 6 ans, et j'ai abouti cela il y a 2 ans.

**Cet automne, vous avez sorti un livre à ce sujet justement : L'âme de la Champagne, artisanat d'art et haute gastronomie. Pouvez-vous nous expliquer le contexte de réalisation de ce livre ?**

P.M. : Mon inspiration a été la cathédrale justement et cette première visite dont je vous ai parlé. Je suis allé rencontrer des artisans pour comprendre leur travail et comment le poursuivre dans ma cuisine. Et j'ai aussi fait l'inverse : j'ai invité ces artisans chez moi, pour qu'ils découvrent ma vision culinaire de leur travail. Ils étaient étonnés quand je leur ai expliqué mon projet, ils se demandaient comment j'allais mettre un bout de pierre dans une assiette ! Puis ils ont compris la démarche et sont fiers d'avoir été source d'inspiration. J'ai également inclus nos producteurs et les maisons de champagne, pour arriver à un assemblage de toute une ville et une région. Et montrer les connexions entre les différents métiers. À travers ma cuisine, je veux retourner aux racines du terroir. C'est carrément le titre du livre : L'âme de la Champagne, je donne ma vision de cette âme. Je suis champenois d'adoption et aujourd'hui je suis bien ancré. Mais cela prend du temps et il faut que les équipes aient la même vision pour que le travail se fasse main dans la main, sans oublier les producteurs, les artisans, les vignerons... Seul on va plus vite mais ensemble on va plus loin !

**Après deux ans de crise, cet esprit de communion n'a-t-il pas été impacté ? Avez-vous réussi à maintenir toutes vos équipes en place ?**

P.M. : Il y a eu quelques départs de certaines personnes qui ont voulu changer de métier. Mais globalement, nous avons su garder nos équipes. Le monde de la gastronomie change et il faut évoluer avec, tous ensemble, pas établissement par établissement, pour que cela puisse perdurer dans le temps. Nous l'avons toujours fait aux Crayères, je pense que l'équipe ne s'arrête pas en dehors des heures du travail : il faut leur proposer d'aller chez les vignerons, visiter des maisons de champagne... Il est important de créer de la cohésion en dehors du travail, cela crée une force. Jusqu'ici, cela suffisait mais demain, ce ne sera plus le cas : il va falloir faire évoluer la fameuse coupure qui n'est pas toujours évidente, balayer les moyens de trouver un meilleur équilibre, sans que le client soit le dernier à en payer les conséquences. Globalement, notre métier implique une remise en question au quotidien, avec ou sans Covid. Rien n'est acquis et il faut savoir garder ce qu'il faut du passé, pour évoluer vers le futur.

**Et comment imaginez-vous la gastronomie du futur ?**

P.M. : Du point de vue culinaire, nous devons garder nos bases traditionnelles françaises, les sauces, les cuissons, les produits, en les adaptant au contemporain. Nous ne devons pas nous retrouver avec une cuisine mondiale ! Il peut y avoir des influences évidemment, des produits venus d'autres horizons mais ils sont là pour exhausser nos produits et nos techniques. Je considère que la cuisine doit avoir l'identité d'un lieu, d'un terroir... Prenez ma cuisine par exemple, elle n'est pas transposable n'importe où.



Photos © Anne Couvreur/Thylo

Turbot de ligne cuit sur le grill de sarment, aignans, caviar, cèleri en croûte de sel



D'autant que je trouve que la gastronomie française a repris une belle place sur la scène culinaire mondiale ! Il y a toujours eu de très beaux restaurants et de très belles identités culinaires mais il y a un nouvel élan. Est-ce qu'on a pris conscience de notre force ? De nos terroirs ? Ou est-ce qu'on en a eu marre de voir les autres sur le devant de la scène ? Il y a un moment où la gastronomie française s'est beaucoup inspirée de l'étranger. Pas forcément à tort, car il fallait s'en inspirer mais aujourd'hui c'est à nous de montrer notre puissance : l'heure est venue de faire savoir que nos terroirs et notre cuisine sont d'une richesse incroyable.

**Que pensez-vous de la jeune génération de chefs, qui représente ce futur-là ?**

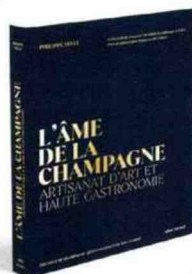
P.M. : D'abord, je pense que les jeunes chefs sont de plus en plus concernés par les questions environnementales et c'est une très bonne chose ! Il faut que tout le monde s'y mette pour de vrai, tous ensemble dans le même esprit et la même vision. Au-delà de cet engagement nécessaire, la cuisine de demain doit garder ses valeurs culinaires et de goût. On a tendance parfois à mettre la communication en premier mais il faut qu'il y ait un véritable fond. Et je pense que la génération qui arrive peut réussir à associer les deux, ce qui est une véritable force.

**Comment voyez-vous cette omniprésence de la communication et des réseaux sociaux justement ?**

P.M. : Cela prend beaucoup de temps ! On dira que je ne communisais peut-être pas assez mais nous sommes cuisiniers à la base, et nous ne sommes pas formés pour ça. Alors ça s'apprend, mais ce qui nous fait vibrer c'est prendre une casserole... Cependant, aujourd'hui, il faut prendre ce temps de la communication car elle est devenue indispensable. Mais il faut que ce qu'on montre soit vrai et ne pas basculer dans une image toute faite qui ne représente pas la réalité !

**Les attentes des clients évoluent aussi, d'autant plus en période de crise. Le constatez-vous ?**

P.M. : Pendant les confinements, les clients sont retournés dans leurs cuisines, dans les marchés. Aujourd'hui, ils savent ce qu'est un bon produit et quand ils viennent dans nos restaurants, ils veulent savoir d'où viennent les produits qu'on leur sert, comment ils ont été travaillés. Et puis ils attendent de la surprise, ils veulent être étonnés. Je ne vais pas toujours en salle mais j'invite beaucoup la





La salle du Parc



Le chef et son équipe dans les vignes



Hommage à « Notre Dame de Reims »

clientèle en cuisine, pour qu'elle voie l'envers du décor et le travail réclisé sur les plats en équipe. Pour répondre à cette envie de découvrir les coulisses, nous avons toujours fait les découpes en salle ! Pour la moitié de ma carte, nous faisons les découpes ou bien une animation. Nous parlons beaucoup de la cuisine, mais il faut aussi parler du service et de la sommellerie, qui nécessite un grand savoir-faire. On oublie souvent ces métiers qui font pourtant partie de la richesse gastronomique française. Pour moi, le client doit vivre une expérience globale, issue d'un travail d'équipe. Il y a d'ailleurs les catégories service et sommellerie au Trophée Mille !

**Vous avez créé ce concours en 2010 avec la région Grand Est. Est-ce une façon d'assurer la transmission ?**

P.M. : La transmission a toujours été un point essentiel pour moi, pour faire durer ce qu'on a appris et faire évoluer notre gastronomie. Il est très important de préserver cela, surtout à la vitesse où tout se déroule aujourd'hui. À un moment où on perd beaucoup de personnes du métier qui vont vers d'autres horizons. Nous devons continuer à transmettre notre savoir-faire et savoir-être. Le trophée Mille a en effet été créé dans cet esprit-là. L'idée de ce concours est de réunir des apprentis, des élèves, qui ont tous cette envie, ainsi qu'un jury de

chefs étoilés, de MOF, etc. Aux membres du jury, je précise bien qu'ils sont là pour les accompagner, leur donner des conseils, les faire grandir, et ne surtout pas les dégoûter du métier ! Vous savez, j'ai commencé en apprentissage au Mans, et au bout de 15 jours, le patron a convoqué mes parents pour leur dire que je n'étais pas fait pour le métier. J'avais 15 ans et j'ai eu la chance qu'ils me soutiennent car j'avais vraiment très envie de faire ça. À l'époque, je n'avais peut-être pas l'envergure d'un grand chef, mais j'avais l'envie. Plus tard, j'ai revu mon maître d'apprentissage et je lui ai dit merci, car peut-être que sans lui et sa remarque, je n'aurais pas réussi. Il ne faut pas hésiter à dire aux apprentis ce qui leur manque, mais une bonne transmission est essentielle : celle de la passion et de l'envie.

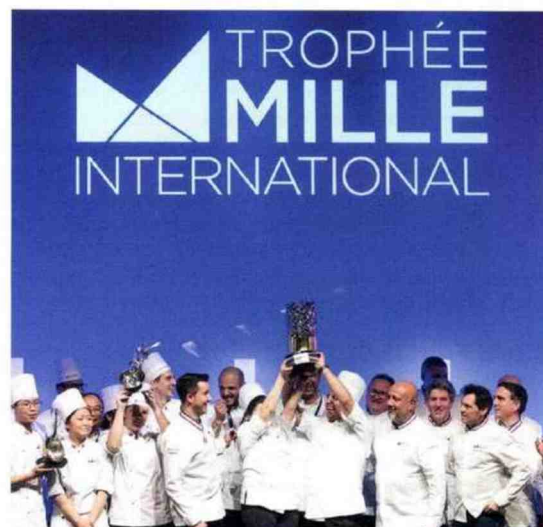
**Avez-vous des projets à venir ?**

P.M. : Je compte bien continuer à faire évoluer la cuisine française pour qu'elle reste dans le niveau mondial. Et puis... Vive la Champagne tout simplement ! Je ne peux pas partir et casser le travail que j'ai effectué sur plusieurs années. J'ai encore des étages à construire dans cette maison. On a fait les fondations, on a fait des murs, maintenant il faut en construire d'autres !

■ Propos recueillis par Eva Gomez

**DATES CLÉS**

- 1974 : Naissance au Mans
- 1991 : Il obtient son CAP, puis un Bac pro en 1993
- 1994 : Obtention d'un CAP pâtissier et apprentissage chez Mr. Gauthier
- 1994-1996 : L'Aubergade à Pontchartrain chez Jean Bordier
- 1996-1999 : Passage chez Drouant auprès de Louis Grandard
- 1998-2000 : Le Pré Cotelan avec Frédéric Anton
- 2001-2002 : Chez Lasserre puis au Ritz avec Michel Roth
- 2003-2009 : Avec Yannick Alléno au Meurice
- 2002-2003 : Avec Yannick Alléno au Scribe
- 2009 : Il remporte le Bocuse de bronze et arrive aux Crayères en fin d'année
- 2010 : Création du Trophée Mille
- 2011 : Première étoile Michelin pour Le Parc et obtention du titre de MOF
- 2012 : Seconde étoile Michelin
- 2018 : Il obtient la médaille de la ville de Reims



1 ans de la finale du Trophée Mille en 2019

