



LE GOÛT À L'ÉTAT BRUT

Mes artisans, leurs produits, mes recettes

Philippe MILLE
En collaboration avec **Catherine COUTANT**
Photographies **Anne-Emmanuelle THION**

En librairie le 6 octobre 2016

LE LIVRE

Élevé dans une famille d'agriculteurs, **Philippe Mille**, jeune cuisinier, vit sa première expérience gastronomique... aux *Crayères*. C'est une révélation. Il postule en tant que commis mais, faute de poste disponible, part pour 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 Alleno. Quinze ans plus tard, le destin le rattrape et on lui propose la place de chef... aux *Crayères*. Il y gagne, en trois ans, deux étoiles et le titre de Meilleur Ouvrier de France.

À la tête de sa propre maison à 37 ans, il décide d'écouter son terroir d'adoption avec un but : **ne servir que des produits frais livrés chaque matin**. Il arpente les marchés et se lie avec les meilleurs producteurs. Six ans plus tard, le chef présente dans ce livre – son premier livre – ses 50 artisans préférés, leurs produits et ses recettes inédites pour les accompagner.

Un livre de chef d'un nouveau genre... qui a banni l'usage du réfrigérateur !

L'AUTEUR

Philippe Mille est le chef doublement étoilé du *Domaine Les Crayères* à Reims qu'il a rejoint en 2009. Ayant fait ses classes avec les plus grands chefs, il est souvent présenté comme le chef le plus prometteur de sa génération.

En collaboration avec **Catherine Coutant**, écrivain et déléguée à la politique patrimoniale de la mairie de Reims.

Photographies d'**Anne-Emmanuelle Thion**, photographe spécialisée dans le domaine de la cuisine.

Chantal Mamou-Mani ☎ 01 47 54 91 28 / 06 60 63 58 79
cmamoumani@gmail.com

Contact Albin Michel : **Emilie Corbineau** ☎ 01 42 79 18 95
emilie.corbineau@albin-michel.fr