



AUBERGES

MÉRITE LE DÉTOUR

Dans des recoins improbables du nord de la France comme en Camargue, ils ont posé leurs casseroles et réinventent la table du XXI^e siècle, à l'instar d'Alexandre Gauthier à La Grenouillère. Loin des abords encombrés de la RN7, ils redonnent leurs lettres de noblesse aux auberges d'antan et dépoussièrent le genre.

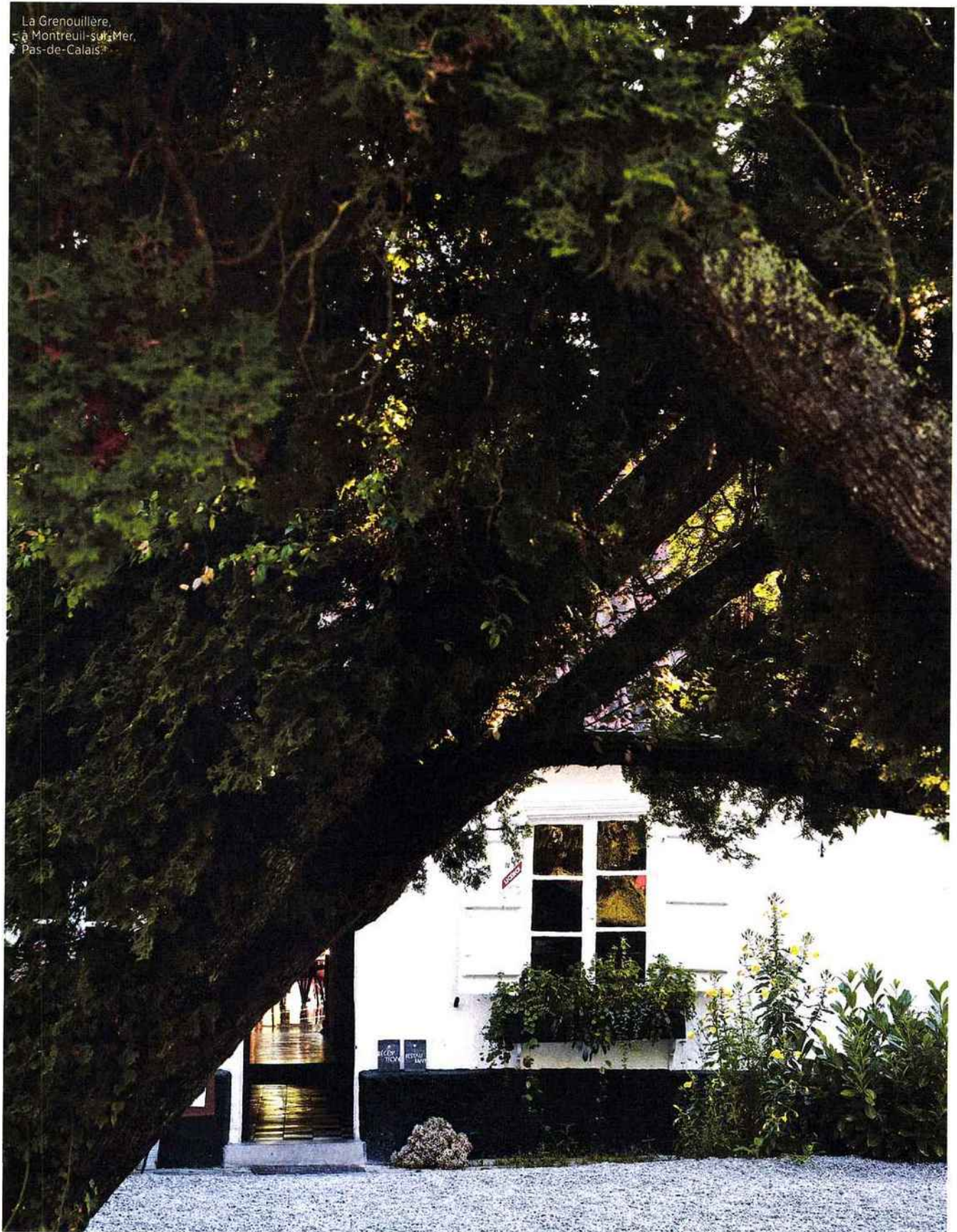
Texte : **Thibaut Mortier**

Lest bien loin le temps où Charles Trenet chantait « *Nationale Sept/ Il faut la prendre qu'on aille à Rome à Sète/ Que l'on soit deux trois quatre cinq six ou sept/ C'est une route qui fait recette* »... C'était en 1959 et cette chanson mythique parlait d'une route qui ne l'était pas moins, la RN7, à son apogée dans les années 1960. Longue de 996 kilomètres, la route des vacances est aussi celle de la gastronomie. Fernand Point y a posé sa célèbre Pyramide à Vienne en 1925, à Roanne, les Troisgros sont établis en face de la gare dans l'ancien hôtel-restaurant des Platanes, depuis 1930, six ans avant qu'André Pic n'établisse sa maison à Valence. En 1962, c'est Paul Bocuse qui ouvre son restaurant à Collonges, le long de la RN7, tandis que les trois étoiles d'Alexandre Dumaine, installé à Saulieu à l'Hostellerie de la Côte-d'Or depuis 1935, brillent toujours au fronton de l'établissement. « *J'ai découvert le meilleur restaurant du monde* », écrit Christian Millau en 1968, en parlant des « Frères Troisgros ». Sur les bords de la nationale 7, la « Nouvelle cuisine », célébrée depuis quarante ans dans le monde

entier, était née. Puis il y a eu les néo-aubergistes, comme Régis Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid, ou dans une moindre mesure le Michel Bras des premiers temps à Laguiole et le Michel Guérard d'Eugénie-les-Bains, ou encore Marc Veyrat en Savoie. C'était l'époque bénie du saint *Guide rouge*, où ces pépites étaient indiquées par une phrase devenue célèbre : « *Mérite le détour*. » C'était avant les nouveaux empires de la food, Ducasse, Blanc et les autres, et la « châteauehotellisation » de tout l'Hexagone.

NI L'APPARAT, NI LA NOSTALGIE

Rien de tout cela à Montreuil-sur-Mer. Alexandre Gauthier a grandi dans cette campagne pas toujours riante, entre les fourneaux et la cueillette sauvage, les « coups de feu » et les repas pris sur une table dans le coin d'une cuisine. Loin, bien loin, des ors compassés des plus grandes maisons hexagonales, et au milieu des grenouilles (d'où le nom, ben oui !). La famille vit et dort presque dans le restaurant porté par son père Roland, mais qu'Alexandre a entièrement



La Grenouillère,
à Montreuil-sur-Mer,
Pas-de-Calais.

MILAN KUNDERA – EXCUSEZ DU PEU – ÉCRIT : « UN DÉJEUNER À LA GRENOUILLÈRE EST UNE ŒUVRE D'ART. »

restructuré et réinventé au fil des saisons, comme en témoigne le sublime livre* qu'il vient d'y consacrer, et dans lequel – excusez du peu – Milan Kundera écrit : « *Un déjeuner à La Grenouillère est une œuvre d'art.* » Une ferme du XVI^e siècle qui faisait déjà office de bistrot en 1632, qui est entrée de plein fouet dans le XXI^e siècle lorsque, à 23 ans, Alexandre la reprend, sans véritable vocation, mais « *parce qu'elle était aussi un moyen d'expression* ». Et voilà comment une maison où l'on sert à manger depuis plus de 120 ans est devenue l'une des adresses les plus courues de France, avec une liste d'attente longue comme une file devant chez Petrossian un jour sans caviar, « *surtout les week-ends* », nous précise-t-on au standard. Enfant de la campagne et du Nord, installé dans les marais, Gauthier n'a renié ni son ADN ni cette campagne modeste, « *ni ses pommiers ni ses brumes* », écrit-il. Pourtant sa cuisine est bien d'aujourd'hui, radicale, contemporaine, quoique ancrée dans son territoire, son « *paysage physique, moral et mental* ». « *Je propose une relecture juste de ma terre* », écrit Gauthier, dont la démarche s'apparente à celle de *l'Arte povera*, qui utilise des produits pauvres ou maigres, qu'il magnifie. Avec la complicité de l'architecte Patrick Bouchain (qui a signé en 2011 le nouvel aménagement de l'ancienne auberge), le cuisinier a inventé une manière innovante de manger et de s'évader. Ils ont conçu ce lieu unique dans un coin « *qui peut apparaître comme perdu* », à deux heures de Paris et de Bruxelles, une maison moderne, un lieu alternatif, qui évoque plus une résidence d'artistes qu'une chambre d'hôtes, sans le côté formel d'un hôtel de luxe. Ils ont conservé l'âme rurale des lieux, son honnêteté, sa cohérence, servie par un design simple, épuré.

UNE MAISON À TAILLE HUMAINE

La Grenouillère n'est ni dans l'apparat, ni dans la nostalgie. Elle joue d'une nouvelle façon les partitions d'antan, à la manière de ces adresses qui voyaient défilier des visiteurs du monde entier, attirés par la cuisine ou les bonnes manières de leurs hôtes. Les pures intentions de Gauthier, qui donne la priorité aux produits de la gastronomie locale (les fameuses grenouilles en sont le cœur !) en tant que bon locavore 3.0, attirent les pèlerins du monde entier qui viennent s'y reconnecter avec eux-mêmes. Certains de ses plats sont déjà cultes, comme son oursin de la mer du Nord, vermicelle de pomme de terre, ou son coussin d'ortie. Son modèle raisonné et raisonnable, simple comme une réponse à la crise de

la surconsommation, est sans aucun doute l'une des clés de son succès et de celui de plein d'autres. Un esprit d'authenticité et de simplicité qui répond aux préoccupations de nos contemporains : allier simplicité et élégance, comme si on était reçu par des amis qui ont du goût. Un esprit avec lequel quelques fous géniaux renouent aujourd'hui, Arnaud Lallement en Champagne, qui, après quinze ans à la tête de l'auberge ouverte par son père en 1975, vient d'obtenir ses trois étoiles Michelin. Avec sa femme et ses deux enfants, il continue, comme son père avant lui, d'habiter au-dessus du restaurant. « *C'est ma maison, j'accueille les gens chez moi !* » explique-t-il. Proche des viticulteurs et des maisons de Champagne, sa cuisine se nourrit de leurs créations et s'inspire de leurs échanges. Même topo pour Cédric Béchade qui a débarqué en 2008 à Saint-Pée-sur-Nivelle. Après des années chez Ducasse, cet ancien habitué des palaces avait troqué les nappes empesées pour une auberge de campagne basque. Un endroit facile d'accès, sans VIP ni lunettes noires, où l'on retrouve les valeurs fondamentales de la bonne bouffe et des rapports humains. Une maison à taille humaine, où tout vient du coin, du cochon de Bigorre aux nappes artisanales. Une expérience qu'il renouvelle depuis janvier à Saint-Emilion, où il a pris les rênes de l'Hostellerie de Plaisance à la suite du départ de Philippe Etchebest. Un modèle du genre qui suscite tous les jours davantage de vocations et voit fleurir de nouvelles auberges en accord avec leur temps (voire en avance), dans tous les coins de France. Allez tavernier, à boire !

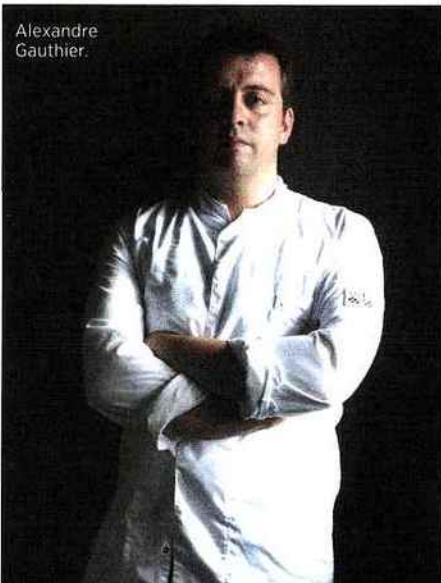
Alexandre Gauthier,
cuisinier.



La Grenouillère :
La Madeleine-sous-
Montreuil, BP 2,
62170 Montreuil-sur-
Mer. Tél. : 03 21 06 07 22,
contact@lagrenouillere.fr
* Alexandre Gauthier,
cuisinier. La Grenouillère,
Editions La Martinière,
332 p., 45 €.



Ferme du XVI^e siècle, elle faisait jadis office de bistrot.



Alexandre Gauthier.



La « Morue O+ », transformée par le jus de betterave.



La salle à manger, signée de l'architecte Patrick Bouchain.

PHOTOS DE MARIE-PIERRE MOREL, EXTRAITES DU LIVRE ALEXANDRE GAUTHIER, CUISINIER. LA GRENOUILLERE (LA MARTINIÈRE).



La « Bulle du marais »,
menthe, citron...
et quelques feuilles
d'oxalis du marais.

ET AUSSI...

L'Assiette Champenoise : 40, avenue Paul-Vaillant-Couturier, 51430 Tinqueux. Tél. : 03 26 84 64 64.

La Chassagnette : Route du Sambuc, 13200 Arles. Tél. : 04 90 97 26 96.
Au cœur de la Camargue, Armand Arnal dépose avec son jardin-resto bio pas pour bobos ! Un vrai, un pur.

L'auberge des Glazicks : 7, rue de la Plage, 29550 Plomodiern. Tél. : 02 98 81 52 32. Un décor de bois sur des tons beiges, loin de la Bretagne bretonnante, mais pourtant aussi fraîche qu'une vague d'embruns, avec une cuisine signée Olivier Bellin.

La Colline du Colombier : Le Colombier, 71340 Iguerande. Tél. : 03 85 84 07 24. Des cadoles, anciennes huttes en

Pierre, revisitées à la sauce XXI^e siècle par Marie-Pierre et Michel Troisgros. Evidemment une table insensée.

Hostellerie de Plaisance : 5, rue du Clocher, 33330 Saint-Emilion. Tél. : 05 57 55 07 55.

L'Auberge Basque : Vieille Route de Saint-Pée, 64310 Saint-Pée-sur-Nivelle. Tél. : 05 59 51 70 00.