



FOOD REPORTAGE

Alexandre Gauthier, l'homme-Grenouillère

AMÉE THIRION

NEXT GRAND FORMAT



A La Grenouillère, le 25 mai. Alexandre Gauthier (avec le panier) et le pâtissier Félix font la cueillette quotidienne des herbes, telle la menthe pourpre pour la «bulle des marais» (ci-dessus).



Dans le Pas-de-Calais, entre rivière et herbes folles, le jeune chef Alexandre Gauthier se joue du territoire et de ses plantes, élaborant des plats qui sont autant de fables, avec les sensations pour toute morale.

La Grenouillère, marais montant



Ancienne ferme puis maison du passeur de la Canche (en haut à droite), La Grenouillère s'est muée en restaurant au début du XX^e siècle et a été repensée par l'architecte Patrick Bouchain.

Par **JACKY DURAND**

Envoyé spécial à Montreuil-sur-Mer

Photos **AIMÉE THIRION**

Tiens, une question pour commencer : vous savez à quoi ça tient le souvenir d'un gueuleton ? On ne vous parle pas ici du menu dédicacé par le chef ou du Polaroid fané sur lequel vos vieux dégustent leurs quarante ans de mariage. Epargnez-nous aussi les figurines de pièces montées, les dragées de baptême, les flonflons des cartes à rallonge pour épater la promise. Non, là, on veut vous causer de ce qui échappe aux boîtes à souvenirs : l'impalpable, l'insécable, le fugace, une odeur, une couleur, un goût, une texture, tous ces sentiments, ces impressions, ces sensations qui disent la patte d'un chef, qui font la mémoire des papilles. On peut sortir repu d'un bon repas sans savoir, au fond et sur l'instant, ce qui, des mets ou des émotions, nous a le plus rassasié. C'est ce qu'on s'est dit l'autre jour en revenant de La Grenouillère, à Montreuil-sur-Mer, dans le Pas-de-Calais (1).

On était venu pour découvrir la cuisine d'un jeune homme pressé, hanté par le temps qui passe, pisté par la critique comme un cerf de chasse à courre : Alexandre Gauthier, 35 ans, 1,8 million d'euros de chiffres d'affaires, 22 salariés, invité aux fourneaux du monde entier, des projets plein les gamelles, un menu en 11 services (120 euros) que l'on apprivoise dans une maison tout à la fois vénérable, chimérique et pastorale grâce à l'architecte Patrick Bouchain (à qui on doit aussi la Colline du Colombier de Michel Troisgros). Vingt-quatre heures plus tard, on est reparti tout à la fois rincé et exalté par la frénésie d'Alexandre, gavé et affamé par son rouleau de bar, ses asperges vertes et blanches, sa sole, sa rhubarbe, ses morilles, ses jeunes navets, sa « bulle du marais ». Et aussi dérangé par un soupçon agaçant, contradictoire : celui d'avoir eu affaire à un taulier beaucoup plus sinueux que la rectitude de son hyperac-

tivité. Car il y a dans le fond de sauce d'Alexandre Gauthier un je-ne-sais-quoi de mélancolie, d'enfantin, qui mijote dans la maturité et la flamboyance qui font les grandes maisons. Tentative d'explication sur le chemin du retour.

Un gros bulot qui se prend pour une volaille rôtie

D'abord monter le son de Led Zeppelin (*No Quarter* en boucle), puis ouvrir grand les vitres pour retrouver le parfum du colza qui fleurit au bord de l'A16. Oui, bien sûr, on se souviendra de son jaune guilleret illuminant la grosse asperge blanche et le cabillaud nacré sur l'assiette dressée par Alexandre Gauthier. Au large de la baie de Somme et de ses herbes folles, on revivra l'embuscade du « coussin d'orties » au mitan du dîner, soit un intermède aérien et végétal (jus d'ortie des marais et d'épinard, farine blanche, polenta, crème liquide) à dénicher au milieu d'un petit bouquet d'orties. Un florilège de sensations du bout du doigt jusqu'au tréfonds des papilles. Mais, surtout, on se remémorera ce repas à la manière d'un recueil de nouvelles où les plats sont autant d'histoires, presque des fables. Tiens, prenez le « bulot fumé XXL ». C'est l'histoire d'un gros bulot qui se prend pour une volaille rôtie et que l'on mange avec couteau et fourchette. « *La texture est volontairement fondante* », écrit Alexandre Gauthier dans le très beau livre qu'il vient de consacrer à La Grenouillère (2). Sa « morue O+ », un polar gore, un remake de *Massacre à la tronçonneuse* à coups de betteraves rouges crues. « *La morue servie sanguinolente, transformée par le jus de betterave. Le goût de la garniture est infusé dans le produit. Il n'y a donc plus besoin de garniture* », écrit le chef. Pour ceux qui en redemandent, il propose « *un mouchoir de betterave, sucré, salé, fragile et puissant à partager entre les convives* ». Alexandre Gauthier écrit ses histoires sur un cahier que l'on aurait aimé entrevoir. Sur les pages de gauche, les envies, les idées ; sur celles de droite, les ingrédients, les recettes, affirme-t-il. Toutes les histoires commençant par un dé-

cor, on a débarqué une fin de matinée indécise dans ce paysage qu'Alexandre Gauthier se refuse à quitter, en dépit des coups de boutoir de la renommée : « *Paris ne sera jamais une consécration, m'y installer serait une erreur fatale. Ce serait tuer La Grenouillère. Je peux sortir ma cuisine*

de son contexte, mais pas du lieu. »

Nous voilà donc à Montreuil-sur-Mer, 2 200 habitants, sous-préfecture du Pas-de-Calais. Au grand midi, les rues pavées se vident et le temps semble suspendu aux cliquetis des couverts et aux conversations des mangeurs derrière les fenêtres entrouvertes. Le déjeuner à table et chez soi a de beaux restes dans cette cité fortifiée perchée au milieu de collines et de vallons où la végétation est opulente. On s'égare jusqu'aux remparts de pierres et de briques mangés par le lierre. Depuis le chemin de ronde où fleurissent marguerites et giroflées, on hume l'air qui sent la terre des labours et le sel de la mer, à une dizaine de kilomètres. Jusqu'au XVI^e siècle, les bateaux venus de la Manche remontaient jusqu'à Montreuil. Aujourd'hui, cette rivière côtière sinue paresseusement au pied de la ville sous d'épaisses frondaisons.

«Une évidence et un devoir filial»

La Grenouillère est à quelques coups de rame, posée aux frontières incertaines de la terre et de l'eau, sur la petite commune de La Madeleine-sous-Montreuil. D'abord ferme puis maison du passeur de la Canche, elle est devenue un restaurant au début du XX^e siècle. Il faut savoir se perdre dans les marais qui la cernent avant d'y pénétrer. Se faufiler parmi les orties, les charmilles et les ramures des saules pleureurs pour apercevoir canards, cygnes et libellules. La terre est noire, les eaux sont brunes. Le vent fait frissonner de hauts peupliers dans la quiétude de l'après-midi. Un couple de pêcheurs tente de défaire un sac de nœuds parmi les fils de ses cannes. On vient ici pour taquiner la truite, le saumon et l'anguille. La tradition rapporte que Victor Hugo, de passage en 1837 à La Made-

laine, s'en inspira pour donner le pseudo-nyme de «Monsieur Madeleine» à Jean Valjean dans *les Misérables*. De cette époque, le village a conservé quelques maisons de torchis et de pans de bois. On s'attarde devant un jardin planté au bord de l'eau où les fleurs roses de la valériane des jardins côtoient les étoiles bleues de la bourrache officinale. Puis viennent l'hortensia et la glycine plantés au pied de La Grenouillère.

De l'ancienne ferme, il reste ces murs blancs ventrus ourlés de noir où nichent des hirondelles, ces toits bas aux larges tuiles et ce carrelage en damier que l'on croit avoir toujours vu tant il rappelle des strophes de souvenirs, des étés à la campagne. Passé la pénombre du hall d'entrée, vous voilà happé par un mirage

«L'idée, c'est de croquer la campagne, un paysage, trois saveurs maximum dans l'assiette. Je juxtapose des goûts bruts, des herbes à peine cueillies et des techniques élaborées.»

Alexandre Gauthier

de lumière et d'herbes folles qui défile dans la transparence du restaurant et de la cuisine. Soit deux vastes espaces ouverts qui tiennent à la fois de la forge et du tuyé par les matériaux bruts employés et cette forme d'être géante-pièce à vivre que l'on rencontre dans les vieilles fermes comtoises où l'on fumait la saucisse de Morteau.

On s'en va se poser sur un rondin de bouleau pour contempler, côté jardin, le trait d'union architectural formé par Patrick Bouchain entre le passé et le présent de La Grenouillère, entre Roland et Alexandre Gauthier. Le père d'Alexandre a repris cette auberge le 15 mars 1979, onze jours avant la naissance de son fils. Enfant, Alexandre était tenu à l'écart des dangers des fourneaux. «*Ma mère ne voulait pas que je sois cuisinier, ma famille était consciente que c'est un métier qui prend tout.*» Adolescent, il voulait devenir moine. Comme

chez d'autres chefs, la «*conscience d'aimer ce métier*» est venue plus tard. Après le lycée hôtelier du Touquet, Alexandre a fait des maïsons «*très dures*» dont il ne veut pas citer les tauliers. «*Je ne leur dois rien.*» Quand il a 23 ans, son père lui demande de reprendre La Grenouillère. «*C'était prématuré, mais c'était en même temps une évidence et un devoir filial*», écrit-il, solennel, dans son livre. Plus crûment, il confiera tard dans la nuit : «*Quand je suis revenu, mon père m'a dit : "Si tu veux travailler avec moi, c'est maintenant, sinon je vends."*» Le fils est devenu le chef, le père est toujours dans les murs, bienveillant.

Dans la fin d'après-midi, on s'en va parmi les jachères éclatantes qu'affectionne Alexandre Gauthier. D'abord dans le parc de La Grenouillère, où un jardinier magicien, Thifaine Hameau, pense et dompte ce fouillis de fleurs et d'herbes parmi lesquelles on aperçoit des chambres-huttes pour robinsons repus, mi-cagna de luxe mi-ermitage rustique avec leurs pans de bois et leur toit de branches. Un peu à l'écart, un énigmatique pommier continue de

porter les fruits de l'an passé, devenus blets et couleur d'or et dont se régalaient les merles. Puis le chef de La Grenouillère vous entraîne derrière un portail rouillé dans le marais où il aime observer le gibier à l'heure de la passée. Tous les jours, un membre de sa brigade vient y récolter les plantes qui entreront dans la confection des plats. Alexandre cueille de la menthe pourpre pour la «*bulle des marais*» ; il vous fait mâcher une jeune feuille de myosotis au goût d'huître, s'attarde sur un morceau de liseron qui se mariera avec la rhubarbe. Mais il se défend de marcher dans les traces du chef-herboriste au grand chapeau Marc Veyrat : «*Je ne veux pas devenir un restaurant folklorique autour des plantes.*»

De retour dans sa cuisine, il vous fait croquer dans des petites asperges et de la roquette sauvage cueillie du matin dans les dunes entre Berck et Etaples. Aux six postes de travail

(un pour les entrées, trois pour le chaud, deux pour la boulangerie et la pâtisserie), c'est l'heure de la mise en place. Les feuilles du liseron sont détachées à la pince à épiler ; Baptiste, en bac pro cuisine, trie de minuscules mousserons. Les gestes sont infiniment minutieux, à l'image de ces bulles de sucre réalisées à l'aide d'une pompe à sucre et d'un ventilateur. Des cuisses de grenouille chantonnent dans une poêle tandis qu'Alexandre détourne en entrée la fraise, qu'il travaille verte «*car trop impatient pour la laisser mûrir en Pas-de-Calais*». Il marie le croquant, l'acidité et le côté juteux du fruit avec la rondeur du foie gras, la fleur de sel et le poivre blanc du Cameroun. Jamais plus de trois, quatre bouchées pour que chacune reste unique.

«Dites les plats avec vos mots»

Félix, le pilier des desserts et du pain au levain, tente un «*prototype*», glace aux algues, huile d'olive et sel. De son poste de travail, on a une vue imprenable sur le jardin avec la lumière rasante du soir sur les marguerites et des golfeurs anglais qui prennent l'apéritif. Aux hors-d'œuvre, des doigts nus par une patience infinie n'en finissent pas d'entourer des buissons d'asperges minuscules avec des brins de cébette. «*Deux tables qui ont mangé hier mangent à nouveau ce soir*», annonce Pascal Garnier, le directeur de salle. Quand on aime, on ne compte pas.

Il est bientôt 20 h 30. On n'a pas vu venir le coup de feu tant le calme apparent est trompeur sous les airs de jazz diffusés dans le clair-obscur de la cuisine. Les mines sont concentrées, mais sans éclat de voix. Emmanuel Roux dit «*Manu*», le second en cuisine, semble se démultiplier à l'infini aux fourneaux tant ses gestes précis et assurés sont foisonnants. Ce grand bossueur taiseux est de toutes les virées culinaires d'Alexandre Gauthier. En salle, «*on est complet*», annonce Pascal. *Quarante-six couverts, c'est bien.* Dans une autre vie, il a appris les mathématiques avant de faire l'ouverture du Balzac de Pierre Gagnaire à Paris, puis de venir à La Gre-



Dans le petit salon et à la réception de La Grenouillère.

noùillère. «*Ici, il faut protéger la cuisine, la défendre*, explique le directeur de salle. *Quand je suis arrivé, il y a cinq ans, Alexandre ména-geait la chèvre et le chou, il y avait plusieurs cuisines à la carte. Seulement 20% des gens mangeaient sa propre cuisine. Aujourd'hui, 80% prennent le menu dégustation.*»

Nous voilà entraîné vers une table gainée de cuir arrondie comme un gros galet près du jardin qui glisse dans l'obscurité. A La Grenouillère, il n'y a ni nappe, ni couvert à poison, ni uniforme rappelant la hiérarchie. Autre pied de nez au service classique, la cravate se porte rentrée dans la chemise. «*Pour moi, le degré zéro du service, c'est fait sans envie*, affirme Pascal. *Ici, la cuisine permet tout. A nous d'aider les gens à comprendre, à décrypter. Mais ça ne marche pas à tous les coups.*»

Alex, à La Grenouillère depuis juillet 2013, dépose sur la table un peu de baguette tranchée, du pain blanc et du pain de seigle avec un joli beurre. Puis il annonce sobrement «*un rouleau de bar, asperge verte*». «*C'est dur de présenter les plats, explique son directeur de salle. Je dis à l'équipe : "Il ne faut pas réciter, dites les plats avec vos mots."*» On bataille avec cette bouchée sauvageonne où l'âpreté marine finit par l'emporter sur la verdure. Arrive un couteau cru sur un coussin de blanc d'œuf fumé. C'est une cuisine de préhension, de sensations, avec le reflet nacré du coquillage sous une bougie et un pugnace goût de tarama qu'échauffe le grillé du maïs à popcorn. On parle transmission aux fourneaux avec Pascal Garnier. «*Le chef n'a pas eu le temps d'être "castré" par un autre chef. Il a un père génial qui a eu l'humilité de laisser faire son fils. C'est pas évident comme démarche.*»

Corps à corps gustatifs

On s'en revient vers l'asperge avec un buisson sauvage et cru où explosent de petites billes de vinaigre balsamique; c'est aussi bon que beau. «*L'idée, c'est de croquer la campagne, un paysage, trois saveurs maximum dans l'assiette. Je juxtapose des goûts bruts, des herbes à peine cueillies et des techniques élaborées*», raconte Alexandre Gauthier. Quand il est revenu à La Grenouillère, il a commencé par travailler des produits exotiques comme la grenade, la mangue avec le couteau et le clam, mais, en 2006, il décide de se recentrer sur «*le territoire*»: «*Il ne s'agit pas de se cantonner à l'endive, au maroilles et à la coquille Saint Jacques, mais de travailler des choses d'ici en y mettant de l'envie, de la technique, sans fermer la porte à des ingrédients comme l'huile d'olive ou les agrumes.*»

Dans l'assiette, cela donne une succession de trouvailles frisant la prestidigitation, de corps à corps gustatifs entre deux ingrédients et de pas de côté buissonniers. La rhubarbe titille la sole cernée par l'odeur des tellines; le veau, cuit à la nanoseconde près, folâtre dans l'ail des ours et les petits pois. D'un bol minéral montent le puissant parfum de racine des jeunes navets et l'odeur fauve des morilles. C'est un plat qui raconte la terre, le sous-bois, on lape son jus brun jusqu'à la dernière goutte. «*Il n'y a pas vraiment de durée de vie pour un plat, raconte Pascal. Il y en a qui restent quatre, cinq jours à la carte, puis qui disparaissent. C'est nous qui les rappelons au souvenir du chef et il les reprend. Il est capable de garder un plat qui plaît à seulement 20% des gens. Mais quand une recette fait l'unanimité, Alexandre l'enlève car il dit que c'est trop facile.*» Voici la nouvelle variation chromatique de la raviolle

façon Gauthier : jaune avec anchois et citron, une pépite. Auparavant, il y a eu la raviolle d'herbes, ail fumé d'Arleux, jaune d'œuf, la noire (encre de seiche et truffe) et la rouge (betterave rouge et haddock).

Ketchup de fraises en Kinder Surprise

Le chef est aussi capable de chambouler son monde avec l'aliment le plus basique. Donnez-lui une patate, il en fait un trompe-l'œil, délire de mandoline et look de gros blanc de poireau doré avec pralin salé. Son directeur de salle : «*Comme Pierre Gagnaire, Alexandre Gauthier n'a pas besoin de légumes ou d'ingrédients d'exception pour ses créations. Avec le fond de votre placard, il vous fera exploser les papilles.*» La démonstration est poussée à l'extrême avec l'inraisemblable «*fraise gari-guette, pomme de terre Pompadour*». «*Avec Félix, on cherchait à faire quelque chose autour de la fraise, se souvient Alexandre. On est parti d'une purée pour aboutir à un ketchup de fraises en y ajoutant du Tabasco et de la sauce Worcestershire. Après, on s'est demandé ce qu'on allait faire de ce ketchup de fraises. On a fait des essais durant un mois, il fallait l'encapsuler, alors on l'a congelé mais je ne voulais pas le mouler dans une forme standard. J'ai utilisé les coques en plastique des Kinder Surprise de mon fils. Après, on a enrobé ces capsules dans une coquille de beurre de cacao vanillé.*»

Minuit est passé depuis longtemps, on a rejoint l'ancienne salle de restaurant transformée en salon où demeurent les fresques baroques dessinées au début du XX^e par un humoriste anglais. Alexandre parle du melon qu'il travaillera avec le blanc d'œuf et le crabe après la saison des asperges. «*Je pars d'une envie gustative ou visuelle, après je cherche la technique et les ingrédients.*» Quitte à ruer, parfois, dans les brancards de la haute cuisine. «*Longtemps, dit le chef, je n'ai pas été pris au sérieux car on me jugeait insolent alors que j'étais impertinent.*» Un jour qu'il était invité à des joutes culinaires sous les ors d'un palace, il a décidé de servir un pigeon bleu. «*Alain Ducasse [le chef multiétoilé, ndr] m'a dit : "Ce n'est pas possible." Comme j'ai décidé de ne rien changer, il m'a dit qu'il ne restait pas manger.*» Finalement, Ducasse est resté et a mangé le pigeon.

Voilà la bestiole qui débarque dans l'assiette cernée de blé vert. Nature morte d'une mise à mort assumée, magnifiée avec la patte griffue du pigeon toujours accrochée à la cuisse, comme figée dans un geste ultime. «*Je la laisse ainsi par respect de l'animal, pour que l'on puisse identifier le vivant de ce que l'on mange*», explique le cuisinier, qui sert aussi son poulet avec la tête. La chair est carmin, on effleure sa tendreté avec le Morézien, un couteau courtaud qui tranche avec une aisance de récidiviste la bête dans la force de l'âge. C'est un plat suave et assasin, tiède comme un pigeon que l'on viendrait d'ess-tourbir et dont on ressentirait encore la douce chaleur, les doigts dans ses plumes. C'est l'ultime signature du chef de La Grenouillère avant de se quitter. Il dit : «*Si vous pensez que c'est acquis, vous êtes mort. Surtout ne pas se laisser embarquer par les modes, la standardisation. Je veux juste être moi-même.*»

(1) La Grenouillère, à La Madelaine-sous-Montreuil, 62170 Montreuil-sur-Mer. Rens. : 03 21 06 07 22. Menus de 45 à 120 euros (sans les vins), plats à la carte de 40 à 50 euros; chambres de 140 à 250 euros.
 (2) «*Alexandre Gauthier, cuisinier. La Grenouillère*», éd. La Martinière, 45 euros.