



ALEXANDRE GAUTHIER / RODOLPHE PUGNAT

LA GRENOUILLÈRE

S'attabler ici c'est vivre une expérience hors des modes, hors du temps, hors des sentiers battus, rencontrer un univers singulier, parfois déroutant, toujours engagé, celui du chef Alexandre Gauthier. Dans cette nature omniprésente jusque dans l'assiette, dans ce cadre contemporain jusqu'à l'audace, le verre suit la même dynamique grâce au jeune sommelier Rodolphe Pognat. Reportage à La Madeleine-sous-Montreuil.

PAR ORIANNE NOUAILHAC
PHOTOS PHILIPPE MARTINEAU





TABLE LA GRENOUILLÈRE



À la lisière de la Canche,
fleuve qui dicte tout ici,
du sens du courant à
l'inspiration du chef,
La Grenouillère est bien
plus qu'un restaurant.
C'est un territoire,
un manifeste.

La pluie avait accompagné sans discontinuer notre chemin. Nous montions vers le nord en ce mois de décembre glacial et humide. Autoroute monochrome, défilé de gris et pourtant une douce exaltation au cœur, celle de rencontrer enfin la maison d'Alexandre Gauthier, cette Grenouillère si singulière. Rencontrer oui et non découvrir car il nous semblait déjà que ce lieu, plus habité et vivant que d'autres, serait une vraie rencontre. À La Madelaine-sous-Montreuil, on bifurque sur une route, suivant docilement le panneau indicateur. Le chemin se rétrécit, se fait plus intimiste, on se rapproche du but. Là, à droite comme à gauche, des habitations semblent sorties d'un conte de Grimm, maisons de poupées en pierre et toits de chaume, longères aux volets colorés. Le début du voyage, du dépaysement. Au bout du chemin, c'est La Grenouillère.

On n'en distingue d'abord par sa façade d'accès que la partie « historique », cette ferme du XVI^e siècle située à la frontière de la Canche, fleuve qui dicte tout ici, du sens du courant à celui des choses en passant par l'inspiration du chef. « *La Canche qui borde La Grenouillère se déverse inexorablement. Elle me renvoie à ma condition de simple passeur de ce lieu* », dit volontiers Alexandre Gauthier. « *Homme des marais* », « *homme de la lisière* », selon les mots de Laurent Seminel, patron de la maison d'édition Menu Fretin (in *Alexandre Gauthier cuisinier*, La Martinière), Gauthier imprime son territoire dans l'assiette mais pas seulement. Chaque détail, chaque objet, chaque impression furtive laissée au convive précise sa vision. Le quadra réfléchit son art et vit sa pensée. C'est rare. Sur une petite feuille de papier froissé que l'on vous remet une fois installé à table, outre le déroulé du menu qui vous attend, on peut lire ceci :





Dans son pays d'ombres et de brouillard, Gauthier défriche, fait jaillir la lumière. Donner à voir la beauté en toute chose, créer de l'émotion, interpeller, ébranler s'il le faut, aller au risque de la rencontre.

« lecture incarnée de la Côte d'Opale... photographie quotidienne du territoire... savoir-faire de celles et ceux qui l'habitent... écriture sensible d'une conviction »...

Dans son pays d'ombres et de brouillard, Gauthier défriche, fait jaillir la lumière. *« J'ai grandi dans cette campagne modeste : je ne renierai ni ses pommiers ni ses brumes. »* Avec ses produits « simples » des Hauts-de-France, il écrit une partition noble, à l'image de l'architecte Patrick Bouchain – créateur de l'extension contemporaine du restaurant – qui sublime et réinvente les friches industrielles de son Nord-Pas-de-Calais natal. Donner à voir la beauté en toute chose, créer de l'émotion, interpeller, ébranler s'il le faut, aller au risque de la rencontre. Star de la planète gastronomique avec ses deux étoiles, ses titres et sa présence dans le « World's 50 Best Restaurants », travailleur insatiable possédant des satellites autour de La Madelaine-sous-Montreuil, des tables exprimant autrement la même histoire, Alexandre Gauthier est par monts et par vaux mais jamais loin de ses fourneaux, de cette maison du passeur devenue restaurant pour la première fois en 1915 et La Grenouillère en 1979, ainsi nommée – pour d'évidentes raisons de présence de ces batraciens dans les marais et donc dans les assiettes – par Roland Gauthier, le paternel toujours présent *in situ*, discret mais indéfectible soutien plus qu'acteur depuis que son fils a enfilé le tablier de chef en 2003 puis repris les rênes en 2005 pour impulser cette vision toute personnelle.

S'attabler ici, c'est vivre une expérience, goûter les herbes de la prairie et les légumes du jardin, plonger dans les marais et la Canche, boire la tasse d'eau de mer iodée (les plages sont à quelques kilomètres), conjuguer et réconcilier en une seule bouchée chair animale et végétale. Homard au genièvre, navet capsule saint-jacques, radis noir poire, blinis de lait entier tourteau, oursin de la mer du Nord vermicelle de pomme de terre, soufflé aux tiges, anguille fumée mauvaises herbes, ris de veau épinards fumés hareng, feuille de chicorée pissenlit canard gras au couteau, fraises vertes salicorne, bulle du marais (ci-contre)... C'est concis, précis, enlevé, parfois très audacieux, toujours engagé. Dès lors il était naturel que le verre soit le reflet de cette dynamique, que le flacon soit dans la même veine, le vin du même tonneau, entre blancs vifs et rouges infusés. Accorder le grand menu d'Alexandre Gauthier (en 11 plats, 6 amuse-bouche, 3 mignardises et 2 intermèdes, lire notre double-page Accords Mets & Vins, *ndlr*) est une tâche délicate dévolue au chef sommelier Rodolphe Pognat.

Millésime 1998, Sommelier de l'année de *Gault & Millau* à l'âge de 22 ans en 2020, ce natif de Caen issu d'une famille de restaurateurs est tombé dans la marmite dès *(Suite page 81)*



Prendre place à La Grenouillère, c'est réaliser, avec un peu plus d'acuité qu'ailleurs, qu'un acte s'apprête à être joué devant vous et pour vous, que la gastronomie est un théâtre, que l'on entre en scène dans un ballet millimétré. Le cadre bien sûr y incline : impressionnant, noir, minéral, signé Patrick Bouchain, il était franchement innovant, voire révolutionnaire, lorsqu'il fut conçu il y a dix ans. Une immersion entre nature toute-puissante et style industriel, entre forêt et forge, avec une cuisine ouverte au design troublant. Les tables en cuir d'Hermès tatouées par l'artiste Philippe Spé sont sublimes et le feu au cœur de la salle nous rappelle à la flamme, à l'âtre, à la cuisson. Un petit carnet (« Premières matières ») vous est remis à table, une « *trace de ces sillons qui écrivent l'histoire du lieu* ». On y trouve des mots, des définitions (lisière, littoral, bordure, berge...), des citations (« *La tradition n'est pas le culte des cendres mais la préservation du feu* », Gustav Mahler) présentant la cuisine du chef mais aussi et surtout cette Canche qui borde La Grenouillère et lui dicte son identité. C'est parti pour un Grand Menu délivré à toute allure et s'ouvrant sur le croquant et la vivacité de légumes de saison peu ou pas cuits accompagnés d'un produit de la mer. Les plats semblent fonctionner par paires (et le vin aussi puisque, sauf cas particulier, il change tous les deux plats au fil de ce menu en 11 séquences, 6 amuse-bouche, 3 mignardises et 2 intermèdes). Mais rien n'est jamais figé : on cherche à vous déstabiliser, à ne pas vous laisser vous enfermer dans le confort. Alexandre Gauthier n'a pas peur de la radicalité : « *La dissonance peut prendre la forme d'une rupture. La présence de deux acidités ou de deux amertumes dans le même plat. Le cuisinier sincère se doit d'assumer sa part de risque, sa mise à nu et donc la possibilité de déplaire* », déclare-t-il ainsi sans ambages.

Amuse-bouche / Champagne Marguet Shaman Rosé grand cru

« Lichen, cajou... », « œuf de caille, velours de mer », « navet, moelle de mer... », « sucs de langoustine... », « oignons capsules, mûre... » Délicat et puissant, audacieux mais bel et bien ancré : on entre de plain-pied dans le littoral, la berge, le territoire et le style d'Alexandre Gauthier. Et ces bulles de Marguet, un rosé de macération, s'imprègnent de la même effervescence.

Navet capsule, mulot noir / Vin de France « Argos » 2017 domaine Les Poète

L'œil d'abord avec un puissant chromatisme : sur le navet translucide, des œufs de poisson rouge vif, rouge sang, la terre et la chair, la terre et la mer. Douceur poivrée du navet, acidité, iode. Dans le verre, un 100 % sauvignon de Loire du terroir de Quincy (mais estampillé Vin de France) signé Guillaume Sorbe avec une superbe vivacité qui joue son rôle avec aisance.

Langoustine, peau végétale / Vin de France « Argos » 2017 domaine Les Poète

Même esprit que le plat précédent : la mer (ici la langoustine) nage sur terre, associée à un légume de saison à peine cuit. Le butternut offre toute sa palette orangée et se présente sous la forme d'une « peau végétale » (comme une feuille de légume) ainsi que dans le jus servi, le tout rehaussé de quelques gouttes d'huile déposées avec une pipette à la dernière minute. La douceur du butternut à l'étonnante texture et l'iode de la langoustine marchent et matchent. On regrette juste un léger gras trop persistant en bouche du fait de l'huile, trait - et liant - que le chef distille un peu trop à notre goût. Heureusement, le vin remet le palais en ordre de marche.

Blinis de lait entier, tourteau / Viré-classes « E.J. Thévenet » 2016 domaine de la Bongran

Un nuage gourmand et réconfortant, comme une peau de lait qui se juxtapose avec le tourteau, accord de couleur, chair délicate, jeu entre l'acidité du lait et l'amertume iodée. Après la vivacité des deux plats précédents, on entre dans un registre de cuisson. L'accord du viré-classes (servi en magnum) se fait sur le beurré du blini et l'iode du tourteau. Ce chardonnay au nez légèrement fumé et aux touches florales dévoile beaucoup de gras et de minéralité et une belle complexité aromatique. Son léger sucre résiduel lui confère un style unique.

Radis noir, poire / Viré-classes « E.J. Thévenet » 2016 domaine de la Bongran

Telle une vague posée dans l'assiette, plusieurs fines couches de radis noir forment une douce géométrie qu'un bouillon de poire vient arroser. C'est piquant, doux, tendre, très joli à regarder et l'accord fonctionne sur le viré-classes qui joue alors sur son registre de fines amandes et de poire au sirop.

Intermède : Coussin de stilton

Le chef glisse deux intermèdes au fil de son menu, des bouchées destinées à transmettre un message, à déstabiliser, à renouveler l'appétit ou l'attention du convive. Alexandre Gauthier n'écrit-il pas d'ailleurs dans le petit carnet confié au début du repas : « *J'imprime une forte cadence pour conserver la concentration du mangeur. C'est une façon de garder la main. Il faut vous rendre soûl de curiosité pour que la cuisine prenne le pas sur la conversation.* » Et déstabilisé on l'est, en effet, par ce petit coussin soufflé servi (volontairement) froid, sorte de clin d'œil « entre la poire (du plat précédent) et le fromage (de ce petit coussin) ».

Langoustine / Vin de France « QV » 2018 domaine du Pech

Une langoustine en quatre services ou plutôt quatre façons : billes de bouillon, pince croustillante, queue en aspic et soufflé snacké, ou comment démontrer la technique infallible et le permanent aller-retour du chef entre classicisme et audace. Dans le verre, un sauvignon identitaire signé Magali Tissot et Ludovic Bonnelle, vigneron en biodynamie sur l'AOC Buzet. Après un mois de macération en vendange entière, le vin est élevé un an en amphore. Il délivre un uppercut revigorant sur la version queue en aspic et une partition autour des levures sur le soufflé snacké.

Racine, mollusque, coquillage / Côtes-du-Jura « Tôt ou Tard » 2020 domaine Les Bottes Rouges

Nous revoici entre légume-racine et mer : la saint-jacques flirte avec le salsifis et on ne sait plus lequel des deux délivre le plus d'iode. Une fois de plus, Alexandre Gauthier pense aussi au visuel avec un accord de couleur (blanc immaculé) : la saint-jacques trône au cœur de l'assiette, entourée de petits cylindres de salsifis. Dans le verre, Rodolphe Pognat place ses pas dans ceux du chef pour déstabiliser à son tour le convive : on abandonne l'accord de couleur pour boire rouge (et voir un peu rouge aussi) avec un ploussard du Jura « nature de chez nature » au nez plus que déroutant qui vous emmène non plus dans la « simple » cour de ferme mais carrément dans le tas de purin de l'écurie. Pour nous, la délicatesse de la saint-jacques en prend un coup et en perd son latin, et on replonge notre nez (et plus car il y a affinités) dans le vin précédent.

Intermède : Poulet rôti

Second intermède pour une madeleine de Proust française : le poulet rôti et un



tour de force technique qui consiste à avoir avec une seule petite bouchée toutes les saveurs, les strates (jusqu'au gras, encore lui...) de ce plat familial du dimanche soir. Surprenant.

Grenouilles / Vin jaune 2010 Xavier Reverchon

Elles ne sont pas au menu mais à la carte et vous pouvez (devez!) les ajouter à votre cheminement. À La Grenouillère, difficile d'y échapper. Ce soir-là elles étaient simplement à l'ail (elles sont aussi proposées meunières) et c'était un délice, classique, régressif, juste parfait. Le Jura revient dans le verre mais sous la forme (et la force) d'un jaune bien troussé.

Betterave rouge / Bandol 2015 domaine de Terrebrune

Entre raviole et gyoza se présente à vous un petit chausson rouge sublimement beau. À l'intérieur, un cœur coulant d'œuf. La délicatese sucrosité de la betterave mais aussi son caractère « terreux » font écho aux notes de sous-bois et d'humus du bandol rouge du domaine de Terrebrune. On navigue entre fruits rouges et noirs et réglisse, c'est un grand bandol. Une gourmandise absolue sans une once de carné.

Pigeon bleu / Saumur-champigny « Les Hauts Buts » 2019 Pierre-Adrien Vadé

Un plat magistral : le pigeon est ici noble, subtil, élégant, sans puissance carnassière alors même qu'il est servi bleu ! Alexandre Gauthier y adjoint un condiment de saumon séché et de la pomme. L'excellent cabernet franc de Pierre-Adrien Vadé est à la hauteur de l'enjeu, un cru élevé en cuve et en amphore de grès oscillant entre fruit et végétal, entre épices et floral, reproduisant ainsi le grand écart du pigeon entre chair carnivore, qui appelle les épices et les tanins, et fraîcheur avec le saumon séché et la pomme qui convoquent les fins amers et la salinité du vin en finale.

Lactose, fructose, saccharose / Muscat de Rivesaltes 2017 domaine Les Mille Vignes

« Timbale de chèvre », « coing », « feuillet, feuilleté, givré » et « cacao, amande, vinaigre cristal » : voilà la « table de sucre » du chef. Le délicieux muscat de la vigneronne Valérie Guérin est parfait avec une mention spéciale sur la timbale de chèvre et sur le coing.

Bulle du marais

Une merveille visuelle d'abord, un chromatisme vert puissant, une bulle de sucre délicate et très peu sucrée - une gageure ! - qui emprisonne deux sorbets, un végétal (oseille) et un lacté (panna cotta), véritable voyage entre douceur et amertume parfaitement exécuté. /
ORIANNE NOUAILHAC





**Fiefs vendéens
« Plante Gâte » 2011
Domaine Saint-Nicolas**

« Thierry Michon est l'un de ces vigneron ayant su donner aux vins vendéens leurs lettres de noblesse et le rang qu'ils méritaient. Cette cuvée est un 100 % pinot noir sur le millésime 2011, elle se caractérise par une grosse complexité aromatique avec des notes de sous-bois et de fruits noirs. »



**Corbières
« Cuvée Rose » 2011
Maxime Magnon**

« Maxime Magnon travaille dans cette Cuvée Rose un cépage que j'aime beaucoup : le cinsault. Cette cuvée se caractérise par une grande finesse mais également une densité incroyable, qui est un peu la signature des vins du domaine. »



**Cornas
« Reynard » 2017
Thierry Allemand**

« La réputation de Thierry Allemand sur les pentes raides de Cornas n'est plus à faire. Nous sommes heureux d'avoir tous les ans quelques bouteilles. Comme elles se bonifient avec le temps, nous allons les garder un peu dans nos caves afin de proposer à nos clients des millésimes avec un peu d'évolution. »



**Champagne
« Bouzy » grand cru 2015
Benoît Marguet**

« Le domaine de Benoît Marguet est situé à Ambonnay. Cette cuvée est composée uniquement de pinot noir issu du grand cru Bouzy. J'aime beaucoup les champagnes de ce vigneron : ils sont toujours très cristallins, avec une identité propre au domaine. »



**Champagne
Dom Ruinart
Rosé 2007**

« Ruinart fait partie des grandes maisons de champagne qui font rayonner la région dans le monde entier. Avec cette iconique cuvée Dom Ruinart Rosé, elle nous offre un champagne gourmand avec des notes florales mais qui garde une belle tension en fin de bouche. »



**Muscadet
« Gaïa » 2018
Domaine de Bellevue**

« Jérôme Bretaudeau parvient dans cette cuvée à magnifier le melon de Bourgogne, qui souffre souvent d'une mauvaise image. C'est une cuvée marquée par l'équilibre entre le côté cristallin et une belle richesse en bouche. »



**Château-Chalon
2012
Domaine Macle**

« Laurent Macle fait des vins typiquement jurassiens. Ce savagnin élevé sous voile pendant six ans et trois mois est pour moi un très grand vin de gastronomie. Les aromatiques sont complexes avec les notes de noix toujours très caractéristiques du savagnin oxydatif. »



**Tavel
« Vintage » 2016
L'Anglore**

« La famille Pfifferling produit de magnifiques vins de Tavel. La cuvée Vintage se différencie par son élevage de deux ans qui lui confère une très grande complexité tout en gardant cette gourmandise qui caractérise les vins du domaine. »



Le choc de deux univers pour une harmonie tangible : l'extension contemporaine et la longère historique du XVI^e siècle.



sa plus tendre enfance. « *J'aurais volontiers commencé encore plus tôt mais mes parents m'ont dit : "Passe ton bac d'abord !" Le métier m'a toujours semblé être un tout, connecté dans ses multiples dimensions, des cuisines à la cave ou la salle. D'ailleurs tout m'intéressait. Et je me suis profondément retrouvé dans cet univers qu'est La Grenouillère où chaque élément est la partie d'un grand tout.* »

Un grand tout comme l'équipe où la fonction et le rang des uns et des autres n'est pas forcément reconnaissable, vêtu du même « uniforme » complété de bretelles et d'un tablier de cuir. Une tenue à l'image de la salle elle-même, brute, élégante et habillée de tables en cuir d'Hermès tatouées par l'artiste Philippe Spé. En 2010, à la longère historique de La Grenouillère fut adjoint un pavillon contemporain, extension du domaine de l'expression du chef. Avec cette salle noire, entre forêt et forge, entre bois et béton dont le cœur battant est la cuisine ouverte séparée de la salle par un treillis de métal, Patrick Bouchain frappait fort, saisissant en un seul geste architectural l'esprit d'Alexandre Gauthier. Le regard est ramené vers le jardin, et l'œil vers les remparts de Montreuil-sur-Mer qui de leur altitude veillent sur les lieux. Le jardin lui-même dit beaucoup de la philosophie de la maison : il est méticuleusement construit, pensé et en même temps improvisé, sauvage. Au milieu des pommiers, des herbes folles, des petits chemins dessinés et des mottes de paille ont été conçues les fameuses huttes inspirées de celles des chasseurs qui passaient leurs nuits au bord des étangs à l'affût des canards. Celles-ci sont luxueuses et ingénieuses, abritant le sommeil des convives rassasiés et heureux au milieu de matériaux bruts et de bois noir, immense baie vitrée grande ouverte sur la nature, les brumes et la poésie du Nord.

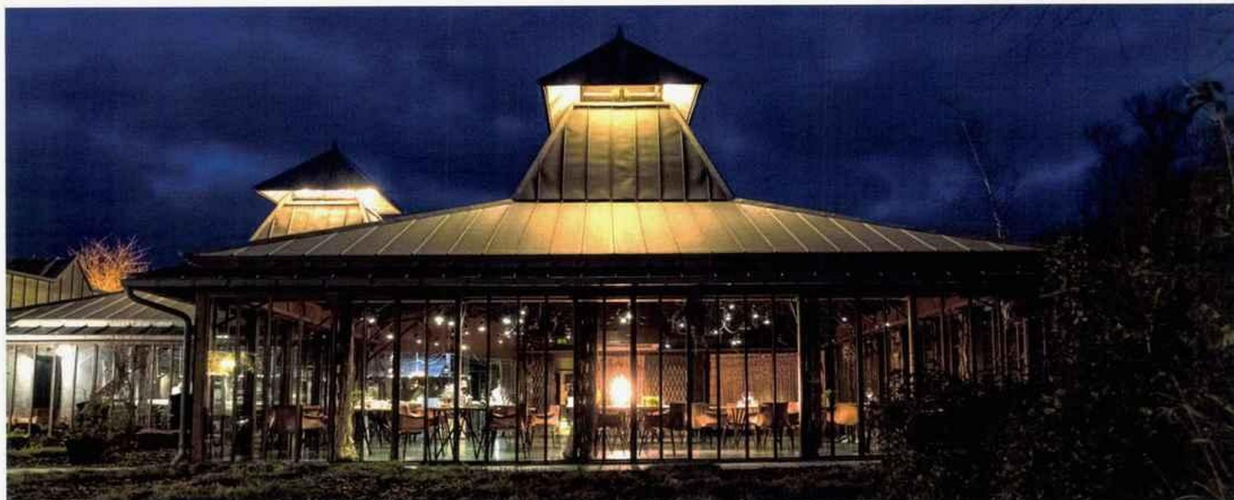
Nature : voilà bien un mot-clef, même pour le vin. Et si Rodolphe Pognat déclare ne pas être « *connoté vin nature par philosophie mais bien plutôt par curiosité* », ses accords jouent volontiers cette carte sur un ou plusieurs vins, parfois même avec témérité, jusqu'au bord du précipice. « *Pour le grand menu où nous proposons 5 vins pour accompagner les 11 plats, je me base sur une sélection large opérée au préalable d'une cinquantaine de flacons sur un tempo de deux-trois semaines, puis ça tourne au gré des évolutions du menu.* » Les muscadets de Jérôme Breteau, les anjous et saumurs de Guiberteau, la Touraine de Catherine et Pierre Breton, les saumur-champigny de Pierre-Adrien Vadé (dont son excellent Les Hauts Buts, un cabernet franc sur des vignes d'une quarantaine d'années), les bourgognes blancs de Boisson-Vadot ou de Coche-Dury, le viré-clessé du domaine de la Bongran, le vin jaune de Xavier Reverchon, les vins de Savoie de Maxime



PHOTO RUINART / FABRIEN VOILEAU / DR

Rencontre du troisième type

À l'accord mets et vins « classique », la maison de champagne Ruinart offre un supplément d'âme et d'art, un troisième élément pour former un trio singulier, un artiste qui pose sa vision sur le mariage des bulles et de la gastronomie. En 2020, pour son édition de Food for Art, Ruinart a donné carte blanche à l'artiste britannique David Shrigley et au chef Alexandre Gauthier. Un thème : « *Unconventional bubbles* », pour une partition culinaire éphémère et singulière. Amateur d'art contemporain, Alexandre Gauthier ne pouvait rester insensible aux partis pris de David Shrigley, de ses sculptures dans les crayères, de ses dessins et gouaches (Gauthier lui-même n'a-t-il pas apposé une calligraphie dans les images de ses plats dans le 2^e volume de son livre *Alexandre Gauthier cuisinier* édité chez La Martinière ?). Le chef a ainsi créé un menu « *polysensoriel* » destiné à susciter « *émotion, étonnement, émoi* ». On y retrouve l'ADN de sa cuisine, de ses textures à ses jeux sur l'amertume et l'iode. « *Pelure d'oignon confit en soufflé snacké* » associé à Dom Ruinart Rosé 2007 fut tout en sucrosité et amertume. « *Dans une feuille, capsule de navet, langoustine* » sur la même cuvée : une ode à l'iode, à la salinité et au fumé. Inspirée des sculptures de David Shrigley sur les parois des crayères, « *Poudre de crayère sur raviole noire* » était un concentré de caractère à l'image de Ruinart Rosé convoquant sa vinosité et ses rondeurs par-delà son iconique flacon. Un moment de création rare gravé dans la mémoire.



Entre forêt et forge, entre bois et béton, le restaurant, dont le cœur est la cuisine ouverte séparée de la salle par un treillis de métal, saisit en un seul geste architectural fort l'esprit d'Alexandre Gauthier.

Dancoine (Big Bang, Genesis, Solar), l'un des derniers coups de cœur de Rodolphe Pognat, les Mille Vignes du Languedoc de Valérie Guérin, les flacons d'artiste du Gascon Dominique Andiran, les beaujolais de Jean Foillard ou de Desvignes, les vins du Marmandais d'Élian Da Ros : voici quelques inspirations dans lesquelles Rodolphe aime piocher. Sa règle d'or : « *buva-bilité, simplicité, accessibilité, plaisir* ». Un mantra respecté à la lettre jusqu'aux tarifs doux et raisonnables des vins, volonté affichée et dûment appliquée.

Si, du temps du père du chef, le bordeaux tenait la corde et avait la cote, désormais il est *mezza voce* sur le livre de cave. Rodolphe aime toutefois y dénicher quelques pépites, sans faire appel aux seigneurs et grands classés, avec une prédilection pour le domaine de l'A de Stéphane Dere-noncourt. Aujourd'hui, parmi les 700 références de la maison, Bourgogne et Loire remportent le jeu des accords et les suffrages des convives avec quelques stars en majesté, tels Coche-Dury (la maison a une allocation depuis 1985), Leflaive ou encore, côté Rhône, Rayas.

Entre radicalité et réconfort, modernisme et classicisme, Alexandre Gauthier s'approprie, comme pour mieux les déplacer et les bousculer, les codes de la gastronomie. Il le fait dans une constante émulation et une joie palpable dans l'assiette. Est-ce clivant ? Bien sûr. Atteint-il son but ? Sans aucun doute. Et ce faisant il donne à son pays une identité, une empreinte, une voix et un visage sur la carte du goût. Vins de vigneron, produits du territoire : même combat, mêmes valeurs. Sur les bords de la Canche, une ligne droite et pure a émergé du brouillard. La Grenouillère était bel et bien une rencontre. /

