



3 ÉTOILES

L'ART DE LA HAUTE GASTRONOMIE

NOUVELLE
FORMULE

10
RECETTES
ÉTOILÉES DE
SAISON

NUMÉRO 47



AUTOMNE 2015

Guy SAVOY

Un enchantement
à la Monnaie de Paris



Christophe Bacqué
LE GOÛT DE LA MÉDITERRANÉE
À L'HÔTEL DU CASTELLET

EXPLORATIONS CULINAIRES
AUX SOURCES DE CAUDALIE
NOUVELLE RUBRIQUE VINS & NECTARS

Alexandre Gauthier
LES GOÛTS & L'ŒIL
D'UN BON GÉNIE



CHEF
ALEXANDRE GAUTHIER

TEXTE
PIERRE MAUNOURY

PHOTOS
THOMAS DHELLEMES

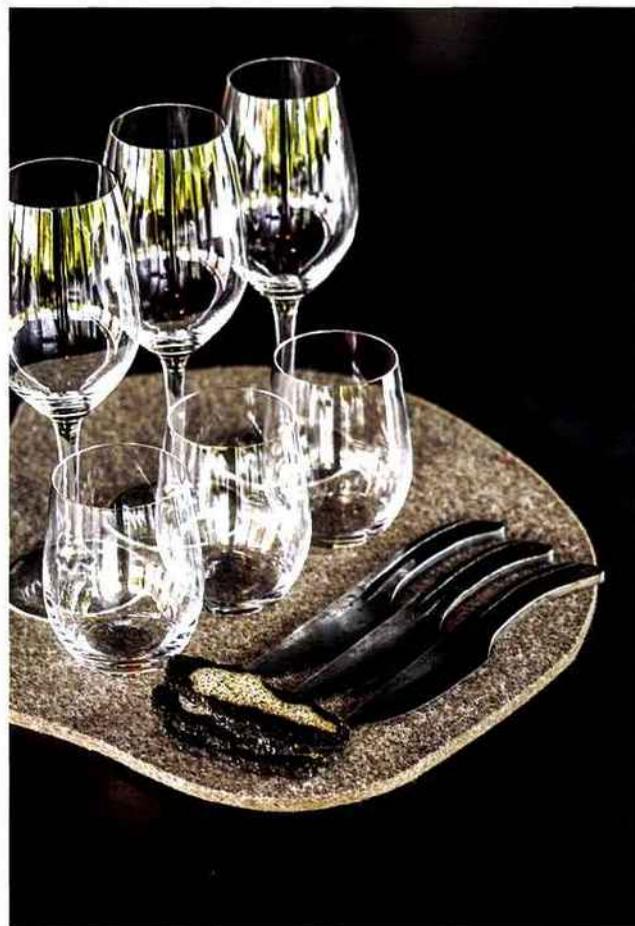


Alexandre Gauthier



Les goûts et l'œil d'un bon génie

Après un apprentissage classique et un passage rapide dans quelques maisons françaises remarquables, l'enfant prodige revient dans l'auberge de son père pour en reprendre les rênes et inventer une nouvelle manière de recevoir. Depuis douze ans, dans sa façon de transgresser les codes établis, Alexandre Gauthier, étoilé en 2008, affirme une identité et une singularité qui résonnent aujourd'hui sur la scène culinaire internationale.



C'est à la Madelaine-sous-Montreuil, petit village bien peigné du Pas-de-Calais que Roland, le père d'Alexandre, reprend, en 1979, onze jours avant sa naissance, *La Grenouillère*, une petite auberge au bord de l'eau qui fut tour à tour maison de passeur, rendez-vous de pêcheurs, bistrot joyeux et restaurant à crêpes Suzette. Au cœur du marais de Montreuil-sur-Mer, la ferme du xvi^e siècle et son jeune chef de famille sont vite reconnus par le Michelin pour leurs services de bonnes truites au bleu saucées et grenouilles locales goûteuses. La clientèle fidèle, de gourmets de l'époque, ne s'y trompe d'ailleurs pas en adoptant la chaleureuse étape et lui offrant rituellement des représentations originales ou improbables de grenouilles en tout genre en guise d'amitié stomacale. Cette collection très édulcorée aujourd'hui témoigne encore dans l'ancienne salle à manger de ce que fut la réputation de l'endroit. À vingt-trois ans, rappelé par son père, Alexandre reprend progressivement les cuisines. « Bien que très jeune, c'était une évidence, un devoir filial. » D'abord convaincu par l'élégance traditionnelle de la carte de l'époque et de son apprentissage, Alexandre

détricote le classicisme hôtelier appris de ses expériences passées pour remettre à plat ses envies et son ambition gourmande. Les quelques tables de l'auberge commencent à voir passer des plats de plus en plus novateurs.

LE LIEU

Le contraste entre les murs patinés à l'excès et les assiettes empreintes de modernité devient total. « Il m'a semblé passionnant de faire entrer *La Grenouillère* dans le xxi^e siècle, je me sens l'héritier d'une responsabilité car on sert à manger dans cette maison depuis cent vingt ans. Je me sens aussi pleinement contemporain, conjuguer le passé, le présent et l'avenir reste pour moi un devoir*. » Il est temps de rénover et de faire évoluer la maison. Après différents essais malheureux – Alexandre ne fait pas tant qu'il n'a pas trouvé le ton juste – une rencontre importante modifie le tempo. Celle de Patrick Bouchain, architecte humaniste et réhabilitateur de friches industrielles. Ils vont concevoir à eux deux la réunion improbable de la nature et du confort que l'on attend d'une maison de bon



“Conjuguer le passé, le présent et l’avenir reste pour moi un devoir.”

niveau. Une complicité forte naîtra avec ce projet, comme s'ils partageaient le même œil et le même esprit. En 2011, la métamorphose de *La Grenouillère* s'achève. Telle un duo de chrysalides, les appendices en zinc totalement contemporains s'érigeant au centre de la vieille ferme picarde sont une réinterprétation des vieilles forges de campagne d'autrefois. Tandis que les vieux bâtiments chaulés de blanc et de noir évoquent le prisme d'un papillon commun, la grande salle carrée éclairée par la lumière du jour par ses autres côtés dévoile une cuisine tout en métal dans une épure horizontale, donnant l'idée que le métier de l'hôtellerie a été pensé différemment. Dénué de tout superflu ostentatoire et totalement ouvert sur la nature, le nouveau lieu compose avec la lumière rasante de fin d'après-midi un nouveau paysage gastronomique propice à la rêverie. Sans rien renier de son héritage moral et culturel, la simplicité et l'humilité continuent à être érigées en fil rouge pour imaginer ce que doit proposer le nouveau restaurant.

LE RESTAURANT

Dans la forge, à l'intérieur, la simplicité incite à s'installer. Une grande salle sombre au sol en béton ciré noir, des fauteuils en cuir et tables en bois simples, sans aucuns chichis, quelques verres et couverts rustiques y sont juste posés. Légèrement sur le côté, une dizaine de cuisiniers habillés de blanc et de tabliers noirs rayés de gris officient sur les pianos dans une demi-pénombre monacale. Alexandre conçoit dans les moindres détails ce qu'il veut faire vivre à ses hôtes. Il se mue en metteur en scène pour signer une carte ambitieuse et déroutante. Et si le calme précéderait la tempête ? Une fois installé, ce qui étonne d'entrée de jeu, c'est le service, avenant et naturel. Arrive la carte, que l'on vous glisse entre les doigts. Où l'on commence à deviner le contrepied. Ici, pas de table de la loi gigantesque et encombrante mais un tout petit rectangle de papier bible, à moins que ce ne soit du papier de soie. Blanc et plié, un peu froissé, on vous le tend malicieusement comme un billet ancien cacheté à la vieille cire. Une fois observée, une fois humée, elle se dégrafe avec application, et se déplie religieusement. Une première émotion surgit en la faisant craquer avant de la parcourir et d'essayer de la lire. Une belle photographie, de paysage en noir blanc, encore ce noir et



blanc ? Quelques pensées, quelques ratures et le menu enfin, en toute petite typographie. Pour le repas du déjeuner, une dégustation en neuf assiettes, pour le dîner pas moins de onze services composent la partition. Faut-il le préciser, tout est archi frais et cuisiné à la seconde, les recettes changent au gré des envies d'Alexandre, le déjeuner ou le dîner du lundi ne ressemblera jamais intégralement à ceux des mardis, des mercredis et jours suivants, l'expérience espère promettre d'être toujours unique ! Que la messe commence ! Quand on s'attable à *La Grenouillère*, on peut s'attendre à un jeu des sens et des contrastes faisant appel à notre mémoire des goûts et des saveurs, on est surpris par la profondeur de la promenade poétique qu'Alexandre Gauthier a eu à cœur de proposer. « Une fois que vous avez dégusté mon grand menu, vous savez tout de mon humeur, de ma sensibilité du jour. Je suis comme à nu. L'organisation des plats obéit toujours à une logique, à une écriture. On démarre sur des fraîcheurs, des acidités, pour laver le palais, mettre en appétit, puis on monte en puissance, crescendo, avec parfois des ruptures, des temps plus neutres pour laisser le plat suivant s'exprimer pleinement. Je cherche un rythme entre les textures et les



“On court après sa vie, je cours après le fait d’avoir envie d’être bien ici, de partager, de rencontrer, d’échanger pas grand-chose de plus.”

acidités, le moelleux et le croquant, les sucres, et le douceâtre. »
« Chaque plat est conçu pour être dégusté en trois ou quatre bouchées. La première est l’explosion du goût, la surprise ; la deuxième permet d’analyser un peu mieux ce qui est goûté. La troisième est dans l’explication ou la compréhension du plat tandis que la quatrième est déjà de la gourmandise et présente moins d’intérêt. » La couleur, celle de la nature est vive et prédominante dans les assiettes, la dominance, qui change évidemment au gré des saisons, participe à l’ensemble de l’émotion. Un soir, un éditeur subjugué par son expérience, demande au chef, sans se présenter, s’il a pensé à montrer son travail. Justement Alexandre s’y employait, mais dans son coin, avec une équipe pouvant retranscrire avec passion son propre langage afin d’être certain d’obtenir le résultat attendu, sans aucune compromission. L’éditeur comprend, finit par se présenter et accepte l’idée de reprendre l’ouvrage sans en changer le moindre ingrédient. Il s’ensuit un livre exigeant de 336 pages, paru au printemps de 2014 aux Éditions de La Martinière...

LE GOÛT

Au fond d’un jardin sauvage, confié à l’artiste-jardinier Tiphaine Hameau, sont postées, comme aux aguets, huit huttes en bois camouflées sous des ajoncs rouges. Ces chambres accueillantes et décorées de matériaux bruts semblent inviter les couples à venir s’y reposer, s’y cacher ou s’y coucher en se coupant du monde. Les accessoires usuels et rustiques à la fois, sont détournés de leur fonction première comme pour prévenir qu’ici le luxe se doit d’être une option. On accède à son lit par les dédales d’un sentier se faufilant entre les massifs de fleurs champêtres et de hautes herbes folles. L’après-midi, ce sont plutôt les cercles de paille ou les grands carrés de verdure accoudés au verger qui attirent. La place est idéale pour les apéritifs ou le café, à prendre assis sur des rondins de bois à l’ombre des pommiers. À l’évidence, Alexandre Gauthier suggère à ses visiteurs la possibilité de prendre du temps pour s’apercevoir que tous ces riens pour lui font tout. Il propose de regarder « pousser » le temps.

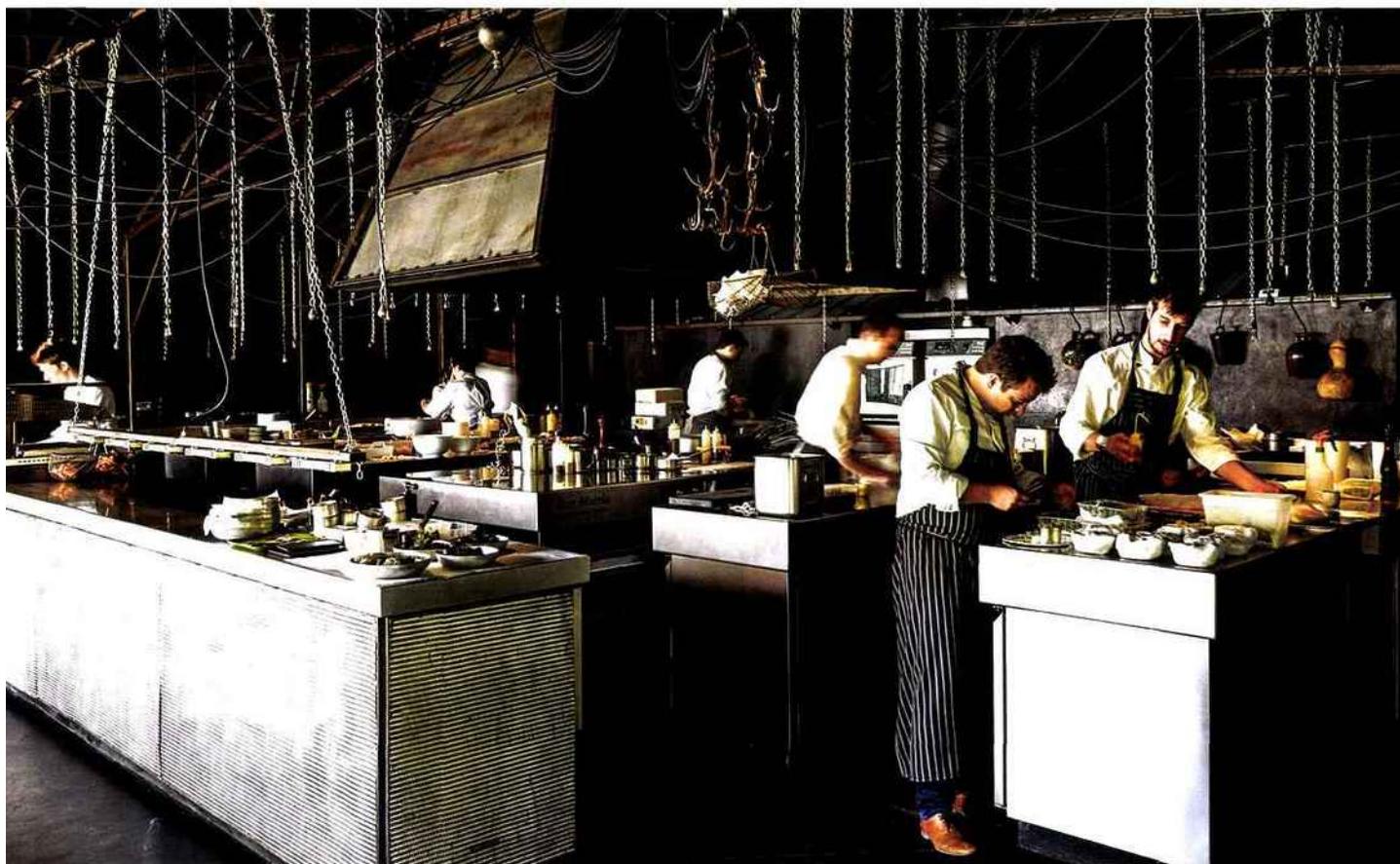
L’ŒIL

Cet été, pour la première fois un plasticien a été invité à apporter sa contribution à cet ensemble. Georges Rousse, peintre et photographe, a installé sa chambre claire dans la petite longère du bout du pré, qui sera un jour un lieu de bains pour les clients. L’artiste investit les lieux, pour le repeindre en partie. Ses grandes formes géométriques de couleurs vives, ensuite photographiées, invitent à méditer sur le lien entre la réalité et l’illusion. Depuis dix ans, Alexandre suit et aime son travail. Sa force de travail, sa démarche et son humilité lui ont donné envie de provoquer une rencontre. Une certaine analogie dans la minutie de la préparation a certainement rapproché ces deux personnalités. Alexandre et Magali, sa compagne, aiment l’art mais ils aiment surtout les rencontres rares qu’il procure. Dans la galerie des mentors d’Alexandre on retrouve des noms tels que Giuseppe Penone, Richard Serra, Annette Messager, Yves Klein, César... les précurseurs de l’abstraction lyrique comme Georges Mathieu, Jacques Germain, Jean-Paul Riopelle sont importants. Les artistes de spectacles vivants Johann Le Guillerm, 2 rien Merci, Bartabas, Dromesko, Ariane Mnouchkine et les conceptualistes Marlène Mocquet et Anri Sala ne sont pas oubliés. Tous ont un point commun, ils sont précurseurs en leur domaine. Pour autant, mis à part les installations de Georges Rousse, qui a permis l’accrochage de quelques photographies, les vieux murs de *La Grenouillère* ne sont pas transformés en cimaises.

LES PRODUITS

Un artiste inscrit son travail quotidien dans une démarche globale presque monomaniaque. La quête du chef s’inscrit dans la même logique entre l’exploration artistique et la recherche de laboratoire. Patiemment, l’évolution de sa cuisine répond à un scrupuleux cheminement vis-à-vis du produit et de sa légère transformation. Avec Stéphane, son maraîcher voisin, la maturité des légumes est étudiée à la loupe. « Pour le radis, on le laisse pousser et monter en fleur pour que l’année suivante il graine et c’est le petit haricot de la graine qui m’intéresse, que nous plantons. Ça veut dire que c’est un radis N+2. Ça donne un petit radis translucide comme une opaline. Il restera cru

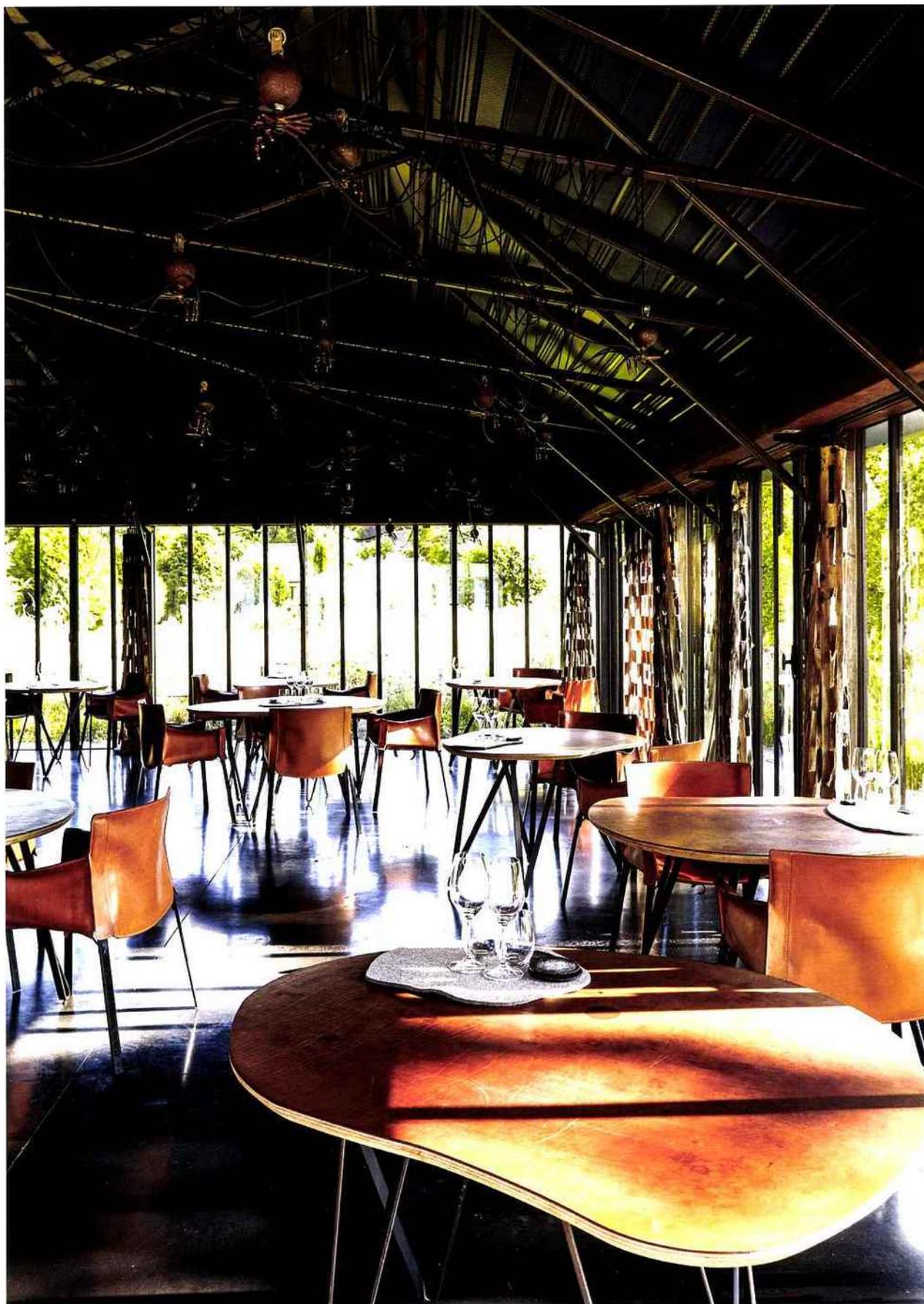




après avoir macéré dans une composition de plusieurs huiles. » Alexandre a toujours privilégié le travail avec des artisans locaux, une façon pour lui de proposer une relecture juste de son paysage et de sa terre. Les farines viennent du moulin de Brimeux, dont la roue tourne avec l'énergie de la Canche, qui s'écoule au pied de la maison. « L'énergie qui passe devant nous, on la retrouve dans le pain. » Les poissons et coquillages ne font que quelques kilomètres avant d'arriver dans l'office. Si Alexandre n'aime pas la notion de locavore, il préfère de très loin la richesse et la variété de son territoire, plus proche et logique. « Mon travail n'est pas seulement un travail personnel mais plutôt une œuvre collective qui commence pour moi par la confiance entre un père et son fils, entre l'équipage et son capitaine, j'ai besoin d'être entouré par une équipe qui s'implique dans mon projet. Catherine, que je connais depuis longtemps, prend son service un peu plus tôt pour admirer le soleil qui se lève. Elle aime ce lieu. J'encourage les cuisiniers avec lesquels je travaille à expérimenter, inventer, s'exprimer. Leurs origines variées sont une vraie richesse, certains sont originaires de la région, ils travaillaient

déjà avec mon père, d'autres viennent d'autres contrées**». » À qui veut l'entendre, Alexandre Gauthier explique qu'il veut bien faire bouger les lignes mais que ce n'est pas sa volonté première. Sa volonté première est simplement d'être qui il est ! Il a mis douze ans à façonner et à assumer ce style. À la question de savoir ce qui est son moteur, ce qui le fait courir, il aime répondre : « On court après sa vie, je cours après le fait d'avoir envie d'être bien ici, de partager, de rencontrer, d'échanger pas grand-chose de plus, Je trouve que ma maison est de plus en plus belle, et si les gens viennent s'évader et couper ici, alors c'est gagné... en plus, si les enfants que l'on a peuvent être fiers de leur père, alors c'est déjà pas mal. » Comme Pierre Rabhi et sa parabole du colibri, il fait sa part. Pour peu que l'on aime la transgression des codes, un passage à *La Grenouillère* se compare à une véritable promenade poétique, il faut y aller, il faut rencontrer Alexandre Gauthier et comprendre comment la cuisine peut toucher le cœur. ★

*, ** extraits du livre *Alexandre Gauthier, cuisinier*, (Éditions de La Martinière, 2014)







À table !

Pour débiter, une large coupelle blanche, de raku, à demi pleine de melon d'eau et de langoustines. Beau à l'œil, le décapode se gobe comme instantanément sorti de l'Océan, dégageant, dans la bouche bée, une marée iodée, c'est bon, et ça ne fait que commencer ! À peine remis de l'émotion, et presque sans transition, un couteau frais en croquant, maïs et blanc d'œuf, fait une trop rapide et trop discrète apparition directement sur une nappe avant qu'une prochaine soucoupe ne se pose devant nous. Vient le tour des tourelles en guimauve, assaisonnées de vinaigrette amère aux entrailles de poissons. Comme un hommage à un vieux plat de pauvre du Pas-de-Calais. Ensuite, une perfide et astringente vive et son stilton, cachée sous une armure de jeunes radis, aussi décadrée que décalée dans une très large assiette en grès gris, iodé et mousseux à souhait ce plat précède une huître juste grillée, courgette moutarde, qui claque en bouche et coupe le souffle.

Plus tard, quelques cuisses soyeuses et croquantes de l'amphibien qui donne son nom au lieu, servies à la périphérie d'une grande assiette cassée, annoncent un changement de serviette rituel comme une fin de premier set.

La reprise du match des saveurs est engagée par une raviole jaune au citron et anchois qui explose gentiment sous le palais tandis que suit un gnocchi de câpres et tanaïsie pour mieux vous emporter vers d'autres horizons. Puis, un ris de veau, carottes jaune abricot permet de se damner avant de déguster une envoûtante vachette salicornes et haricots de mer offrant un répit pour reprendre un peu son souffle. À *La Grenouillère*, plus d'entrée, de plat et de dessert, mais une transition salée-sucrée qui passe par un lait de chèvre crémeux et foin de pissenlit vous renvoyant dans les quatre buts de votre enfance. Avant le prélude de la fin de l'histoire, une rhubarbe ultra rafraîchissante, un baba au vert venant d'un pays inconnu servi avant une émouvante tartelette aux fraises des bois arrosée de la gelée d'une verveine parfaitement fluorescente !

Pour accompagner cette promenade iodée et bucolique, dans l'ordre d'une apparition correctement réglée, les verres se remplissent d'un Anjou 2013 de chez Patrick Baudouin, d'un Montagny 1^{er} cru, Les Coères de chez Stéphane Aladame, et d'un Saint-Joseph 2013 de chez Louis Cheze avant de terminer, noblesse oblige, par un Grenouillères Montlouis-sur-Loire 2014 de chez La Grange Tiphaine.



HUÎTRE GRILLÉE COURGETTE

ALEXANDRE GAUTHIER

POUR 8 PERSONNES

UN EFFEUILLÉ DE COURGETTES,
JUSTE CHAUFFÉ SOUS LA SALAMANDRE,
QUI SE DÉNOUE EN BOUCHE. L'HUÎTRE
JOUÉ LE RÔLE D'UN CONDIMENT POUR
ASSAISONNER LA COURGETTE.

8 huîtres de Saint Vaast n° 0

2 petites courgettes

Salade d'herbes du jardinier (pousses d'épinard,
petites feuilles de moutarde rouge, de moutarde
verte et de capucine, fanes de carotte)

LES HUÎTRES

Ouvrir et décoquiller les huîtres, les réserver.

LES COURGETTES

Éplucher les courgettes, puis confectionner des rubans à l'aide d'un laminoir japonais. Tailler ces rubans en carrés de dimension identique. Superposer de 6 à 8 carrés de courgette, réaliser ainsi 8 carrés, et par ailleurs tailler les parures de courgette en brunoise.

LA PLANCHA

Poser rapidement les carrés de feuilles de courgette sur la plancha. Saisir les huîtres également sur la plancha.

LE DRESSAGE

Sur chaque assiette, disposer une huître grillée, un carré de courgette, la brunoise de parures de courgette, parsemer d'un peu de salade d'herbes fraîches du jardinier.





BLANC D'ŒUF GUIMAUVE

vinaigrette d'entrailles de poisson

ALEXANDRE GAUTHIER

POUR 10 PERSONNES

500 g de blanc d'œuf
1 concombre
Foie de vive ou de lotte
et quelques boyaux (de deux poissons)
3 huîtres
Gros sel
Fleur de sel
Poivre du moulin
Filet d'huile d'arachide
5 anchois à l'huile
Pousses de pourpier
Fleurs sauvages de myosotis

LES ROULEAUX DE BLANCS D'ŒUF

Monter 500 g de blanc d'œuf en neige ferme.
Étaler une bande de film plastique alimentaire sur une surface de travail.
Remplir une poche à douille de blancs d'œuf mousseux et coucher sur le film un boudin de 3 cm de diamètre sur toute la longueur. Procéder rapidement pour que les blancs ne retombent pas. Rouler le film sur le boudin en serrant au maximum, nouer à chaque extrémité et cuire 6 minutes à 85 °C au four vapeur. Placer les rouleaux au frais.
Quand les blancs d'œuf ont refroidi, retirer le film délicatement et les rouler avec les paumes des mains pour parfaire les cylindres.
Détailler les guimauves en plusieurs tailles différentes.

LES DISQUES DE CONCOMBRE

Éplucher 1 concombre et le tailler à la mandoline sur 2 mm d'épaisseur.
Détailler des disques à l'aide d'un emporte-pièce (8 disques par personne).

LA VINAIGRETTE D'ENTRAILLES

Préparer les entrailles de poisson en laissant 4 heures le foie ainsi que quelques boyaux dans le gros sel.
Rincer longuement à l'eau claire.
Ouvrir 3 huîtres et réserver le jus.
Mixer 5 anchois à l'huile avec le jus des huîtres, les entrailles de poisson et un filet d'huile d'arachide.

LE DRESSAGE

Dresser les guimauves de tailles différentes côte à côte dans l'assiette et les recouvrir de disques de concombre.
Parsemer de pousses de pourpier et de quelques fleurs sauvages de myosotis.
Assaisonner avec fleur de sel, poivre du moulin et verser une vinaigrette d'entrailles au dernier moment.





FRAISE PIMPRENELLE CAMOMILLE

ALEXANDRE GAUTHIER

POUR 10 PERSONNES

TUBES DE FRAISE

8-10 fraises par personne
(variété : gariguette
ou mara des bois)

GEL FRAISE

Les parures de fraise
300 g d'eau de fraise
70 g de sucre cristal
2 g d'agar-agar
Pastis

HUILE CAMOMILLE

200 g d'huile d'arachide
12 g de Glice (Texturas®)
30 g de sirop 40°B
1 botte de camomille
Acide ascorbique

FILS DE RHUBARBE CARAMÉLISÉS

2 tiges de rhubarbe
300 g de sirop de fraise
50 g d'eau
50 g d'isomalt
Parer chaque fraise au
niveau du pédoncule pour
obtenir une surface plane.
Détailler la fraise dans
sa hauteur avec un emporte-
pièce long de diamètre
2 cm.
Réserver au frais
et garder les parures.

LA FRAISE PIMPRENELLE

Rassembler les parures de fraise dans une calotte. Filmer
et mettre au bain-marie 1/4 d'heure. Filtrer doucement,
sans brusquer, 10 min.
Peser 300 g d'eau de fraise obtenue et la mélanger au sucre
et l'agar-agar. Porter à ébullition et laisser prendre au frais.
Mixer finement la gelée au bamix en aromatisant avec
quelques gouttes de pastis.
Placer le gel dans un grand récipient dans une machine sous-
vide et procéder au sous-vidage intégral 3 fois
de suite pour évacuer les bulles d'air du gel.

LE GEL FRAISE

Passer la botte de camomille à l'extracteur à jus et y mélanger
une pincée d'acide ascorbique pour éviter l'oxydation.
Chauffer l'huile à 60°C et y faire fondre le Glice. Refroidir.
Mélanger le sirop et le jus de camomille et l'incorporer pro-
gressivement à l'huile figée à l'aide du bamix. Monter le gel
comme une mayonnaise. Réserver en poche.

LES FILS DE RHUBARBE

Éplucher la rhubarbe et garder la peau (utiliser le cœur pour
une autre recette). Tailler en julienne la peau en gardant au
maximum de grandes longueurs.
Chauffer le sirop de fraise, l'eau et l'isomalt ensemble.
Enrober les fils de rhubarbe dans le sirop pour les attendrir,
égoutter et étaler sur tapis silpat bien droit. Faire sécher
4h en étuve à 60 °C.

LE DRESSAGE

Tremper les tubes de fraise dans le gel fraise et les poser
côte à côte sur l'assiette. Déposer quelque noisette d'huile
figée à la camomille. Coller les fils de rhubarbe caramélisés
contre les fraises et parsemer de sommités de pimprenelle et
de camomille.

