



## EDITORIAL PAR SANDRINE GIACOBETTI



### LES JARDINS D'ÉPICURE

L'été est la saison des moissons, des grandes chaleurs et des fruits. La période idéale pour visiter La Grenouillère d'Alexandre Gauthier, un extraordinaire restaurant-jardin perdu dans le marais de La Madelaine-sous-Montreuil, où l'on se sent quelque part entre l'Oise des peintres et le bayou. C'est aussi le moment d'aller dans l'ouest de la Crète, ce colossal verger mi-sauvage, mi-épcurien, qu'ont présenté à nos yeux ébahis Kritonas et Stavros, les jeunes créateurs de l'épicerie fine grecque Kilikio. Il y a encore les « Heures Heureuses », le grand événement culinaire du début de l'été, auquel ELLE à table est heureux de s'associer : je vous laisse découvrir dans ces pages quand et comment l'opération fera de Paris un vaste parc à thèmes gourmands. Le temps est également aux paniers de pique-nique de Natacha Arnoult, pour de belles scènes de déjeuners sur l'herbe, aux barbecues sur la plage du très beau livre *Sea, Sun & Food*, ou aux bâtonnets de cocktails glacés par les soins de notre chef pâtissier Christophe Felder. La récolte des fruits à noyau (cerises, pêches, abricots) ouvre quant à elle de nombreuses perspectives, tout autant sucrées que salées.

Bonnes vacances!

Photo : V. Guédes - Réalisation N. Arnoult. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

PIMM'S  
EN FICHE-RECETTE





## ÉVASION SÉJOUR À LA GRENOUILLÈRE

PHOTOS JEAN-CLAUDE AMIEL RÉALISATION SANDRINE GIACOBETTI TEXTE JULIEN BOURÉ

La citadelle Vauban qui surplombe La Madelaine-sous-Montreuil semble n'avoir été faite que pour être vue du jardin de la Grenouillère.

# LA CLASSE AMPHIBIENNE

Le restaurant-jardin d'Alexandre Gauthier prolonge le marais de la Grenouillère au bord duquel il est construit. Vous devriez aller découvrir la plus belle auberge du Pas-de-Calais, qui assume son esthétique picaresque.



La brigade  
d'Alexandre  
Gauthier fourbit  
ses armes avant le  
coup de feu.



# L

a Grenouillère d'Alexandre Gauthier a tout du restaurant idéal. Cette néo-auberge touche précisément le but que manquent ses célèbres consœurs classées par le Guide Michelin, de Saulieu à Vonnas en passant par Collonges-au-Mont-d'Or. Loin des réflexes folkloriques et cocardiers d'une gastronomie de région aussi bornée que ses appellations d'origine, La Grenouillère déroge à tous les idiotismes locaux, et explore son pays comme une terre neuve. Le pays en question, c'est celui du marais de La Madelaine-sous-Montreuil, village picard de 120 âmes situé sur un épanchement de la Canche au décor dantesque de mangroves, où l'on s'attend à croiser crocodiles et mouches tsé-tsé. L'endroit aurait pu devenir un bourbier pour l'ambitieux Alexandre Gauthier. Néanmoins, il ne se déroba pas à la reprise de l'établissement paternel en 2003, âgé de seulement 23 ans. Certes, La Grenouillère était déjà une institution étoilée depuis 1938, où le grand Jacques Maximin avait fait naguère son apprentissage avant d'aller décoder en haute définition l'identité culinaire de la Côte d'Azur. Mais le jeune chef patron se sentait à l'étroit dans cette vénérable bâtisse multi-centenaire au gabarit de maison des sept nains. Il contracta un crédit effrayant pour se donner les moyens de sortir de l'ornière provinciale. Aujourd'hui, afflue de Londres, Bruxelles, Paris, une clientèle prévenue et urbaine, qui tranche avec les formes topiaires des ménages bourgeois de sortie. Elle vient vivre en pension complète une expérience totale, plaisante sans complaisance, sensuelle mais pas consensuelle. L'extrême-onction, ça va pour les tables moribondes.

## Le restaurant

Deux étranges pagodes noires dominent les toits de La Madelaine : ce sont les hottes du nouveau restaurant. L'atmosphère de ce dernier crée une rupture harmonieuse avec l'édifice originel, à la manière de ces céramiques étrusques dont les restaurateurs ont comblé les morceaux manquants avec des matériaux neutres, au lieu de les contrefaire. L'ancienne salle à manger, superbement gondolée par un sol meuble, est devenue l'antichambre de la



nouvelle, une escale apéritive avant d'emprunter le sas du restaurant. Cette course perçue de meurtrières laisse entrevoir une brigade affairée sous des réseaux arachnéens de chaînes et de câbles en caoutchouc. Vision ténébreuse de roman gothique, étayée plus loin par des rideaux en cote de maille ou en toile de jute ajourée comme du filet de camouflage. Les tables houssées de cuir gras fraternisent avec la pulpe des doigts, et se patinent comme une peau cicatrice. De l'autre côté d'un brasier d'apparat semblable au foyer du souffleur de verre, le jardin s'ouvre de plain-pied à travers une splendide baie vitrée.

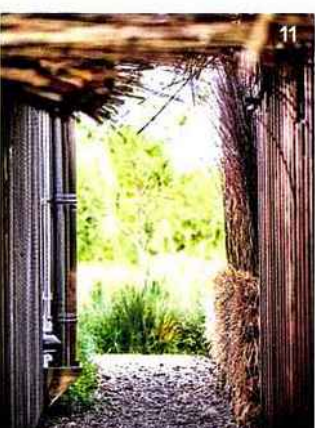
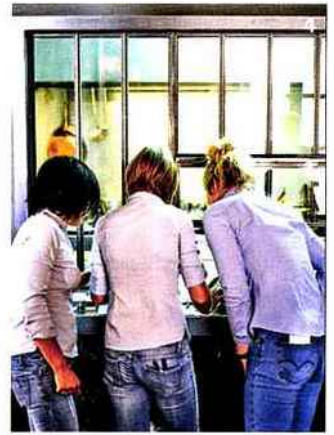
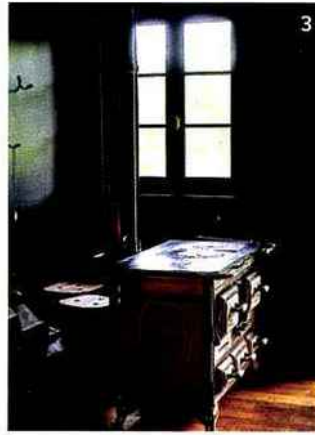
## Les huttes

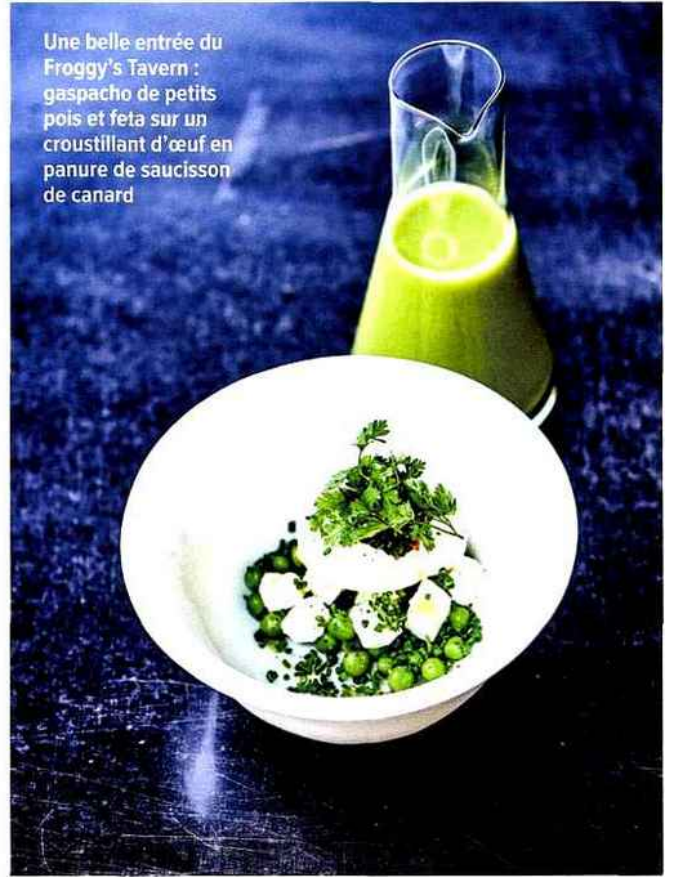
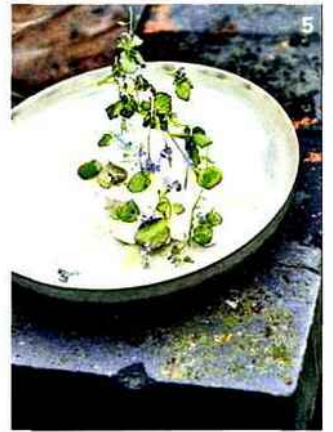
C'est un paradis sorti du limon de la Canche, avec ses petites retenues inondées par des miroirs d'eau, ses massifs contenus par des encorbellements de lianes, ses arbres miniaturisés pour faire de la place aux orchidées, aux reines-des-prés, aux ancolies, ses chemins en noyaux de pêches imputrescibles, ses faisceaux d'osier servant de leurres pour détourner le regard des voitures garées derrière la haie. Au second plan, la colline fortifiée sur laquelle se promène un troupeau de vaches semble sortie du fond d'une toile de maître. Les huttes sont un peu plus loin. Ces cubes de bois, d'acier et de paille sont à moitié enterrés, comme les tables de

**1 & 2.** Alexandre Gauthier a repris le restaurant de son père, et la maison de son enfance, pour en faire une sorte de dragster gastronomique.  
**3.** L'ancienne Grenouillère a été conservée dans son magnifique accablement, et se dresse face à la

nouvelle comme le tableau d'un trisaïeul devant sa descendance.  
**4.** Anecdote, le bistro d'Alexandre et de son épouse Magali à Montreuil-sur-Mer.  
**5-7.** La luxuriance qui enveloppe La Grenouillère colonise jusqu'à la salle du restaurant, où quelques fûts de bois

végétalisent avec leur pied dans un vase d'eau.  
**8.** En revanche, le service n'est pas du genre à végéter.  
**9.** Le marais de La Madelaine.  
**10.** La tarte fine au citron de Froggy's Tavern.  
**11.** Entre deux huttes.







certain restaurants japonais où l'on peut s'asseoir sur le tatami sans s'accroupir. Debout dans la chambre, vous avez l'impression d'être allongé dans le jardin. Il faut pour cela descendre les marches d'une estrade d'où émergent baignoire et minibar rabattables, à la manière des tiroirs secrets d'un meuble à complications. L'aménagement de l'espace n'a rien à envier à celui d'un sous-marin : il y a même de quoi loger une douche, un évier, un dressing et un bureau derrière la tête de lit! De 240 € à 280 € (également quatre chambres dans le corps de logis, entre 140 € et 200 €).

## Deux expériences à table

**Le menu :** il se déroule en 9 ou 11 services (95 € ou 125 €). C'est un exercice de style où chaque phase sert une articulation qui la dépasse, comme dans un chant en canon. Après une série de hors-d'œuvre démonstratifs (cromesquis d'œufs de caille à la laitue de mer, brochettes de navet et de foie de morue sur un lit d'arêtes, bulots snackés dans une assiette de coquillages d'où surgissent deux cure-dents, etc.), commence un ballet dont l'agilité évoque celle du danseur étoile capable de simuler un état d'apesanteur pour camoufler ses tours de force. Il y avait par exemple ces guimauves à la vinaigrette d'entrailles de hareng sous une râpée de truffe d'été ou encore ce « veau lacté », raviolo de navet dont la farce de tartare de veau était liée à l'huître et à la crème. Une feuille de fougère du marais amenait un contrepoint croquant et amer à cette composition feutrée.

**A la carte :** c'est l'apanage de l'impulsivité alléchée, moins argumentée, plus ventrale. Parmi ses temps forts, retenez les cuisses de grenouilles (fermes, musclées, aussi nettes qu'une planche d'anatomie de Léonard de Vinci) servies meunières avec une brunoise de croûtons et de suprêmes de citrons ou dans une écume de persillade. Les gnocchis de pomme de terre à l'émulsion de beurre noisette déniaisaient la nature introvertie d'un jus de truffe d'été, et l'indolent baba à la crème anglaise était gîlé par un granité de persil, menthe sauvage et cerfeuil. Entre 35 € et 85 €.

→ 19, rue de la Grenouillère, La Madelaine-sous-Montreuil 62170, 03 21 06 07 22, lagrenouillere.fr

## Deux annexes bistrotières à Montreuil-sur-Mer (un quart d'heure de marche)

**Anecdote :** le classicisme bourgeois devenu peinard, strictement festif, loin de la gloriole empesée du siècle dernier. Mijoté d'huîtres aux tagliatelles de concombre, truite au bleu, lotte en nage de petits légumes, vacherin framboise à se damner, etc.

→ 1, rue des Juifs, 03 21 86 65 80, anecdote-restaurant.com, menu à 21,50 € le midi, 39-57 € à la carte.

**Froggy's Tavern :** cette rôtisserie incrustée dans un ancien corps de ferme administre à ses magnifiques canailles le supplice du pale : cailles ou coquelets de Licques, carrés de porc, épaules d'agneau, cochons de lait laqués à basse température, etc. Il y avait aussi une splendide tarte fine au citron, qui contractait gentiment les papilles comme de la pulpe de fruit de la passion.

→ 51 bis, place du Général-de-Gaulle, 03 21 86 72 32, froggytavern.com, entre 29,50 et 45 €, menu au déjeuner à 19,50 €.

1. La brigade d'Alexandre Gauthier, dans son contexte tout droit sorti d'un roman gothique.  
2. Un grand carrelet rôti entier sur l'arête chez Anecdote.  
3-5. La végétation est omniprésente à La

Grenouillère.  
6. Cromesquis d'œufs de cailles à la laitue de mer, un amuse-gueule très graphique au menu de La Grenouillère.  
7-8. Les toitures hirsutes des huttes s'enchevêtrent

comme des mains liées, et ruissent de rosée le matin au réveil.  
9. Superbe dessert au menu de La Grenouillère : fruits rouges et feuilles dans une capsule de gélatine croquante.

## 3 RECETTES D'ALEXANDRE GAUTHIER

### BISCOTTES DE RADIS ET TARAMA (4 pers.)

Entrée > Facile > Bon marché

Préparation : 20 mn

> Cuisson : 15 mn par fournée

- ▶ 500 g de farine ▶ 10 g de sel
- ▶ 235 g (23,5 cl) d'eau
- ▶ 20 g (2 cl) d'huile d'arachide
- ▶ 20 g de tarama de bonne qualité
- ▶ 20 g de crème fraîche crue
- ▶ 1 botte de radis ▶ huile de noisette

Préchauffez le four sur th. 5-6/175°.

• Dans la cuve d'un robot muni du crochet, mélangez à vitesse lente la farine, l'eau, l'huile et le sel. • Étalez finement la pâte obtenue sur le plan

de travail fariné. Découpez des biscottes de 20 cm sur 5. • Déposez-les sur une plaque de four entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Placez la plaque au centre du four et ajoutez une deuxième plaque par-dessus. Laissez cuire 15 mn. • Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte. Laissez refroidir sur une grille. • Lavez les radis et émincez-les très finement (gardez-en 8 entiers). Dans un saladier, fouettez le tarama avec la crème. • Tartinez 8 biscottes du mélange (conservez les autres dans une boîte hermétique) et parsemez de radis émincés. Déposez dessus un radis entier ouvert en 2, arrosez d'un trait d'huile de noisette, servez.

### CARRELETS RÔTIS AU BEURRE SALÉ (4 pers.)

Plat > Facile > Bon marché

Prép. : 20 mn > Cuisson : 35 mn

- ▶ 4 carrelets d'environ 150 g
- ▶ 1 bouquet de thym frais
- ▶ 4 gousses d'ail
- ▶ 125 g de beurre demi-sel
- ▶ 500 g de rattes du Touquet
- ▶ 100 g de beurre doux
- ▶ 24 tomates-cerises ▶ huile
- ▶ 1 botte de ciboulette

Faites vider les carrelets par votre poissonnier. • Placez 2-3 brins de thym et 1 gousse d'ail écrasée à l'intérieur

de chaque poisson. • Déposez les carrelets sur une plaque de four, puis parsemez de noisettes de beurre demi-sel. Réservez. • Lavez, brossez, faites cuire les rattes dans une casserole d'eau bouillante salée, environ 20 mn, puis pelez et écrasez-les à la fourchette, en incorporant le beurre. Salez un peu, réservez. • Préchauffez le four sur th. 6/180°. Coupez les tomates en dés et faites-les tiédir sur feu moyen dans un peu d'huile. Enfourez les carrelets 10 mn. • Otez la peau, arrosez avec le beurre de cuisson, parsemez de ciboulette fraîchement ciselée et de tomates tiédies, poivrez. Servez avec les rattes.

### TARTES AU CITRON FRAIS (4 pers.)

*Recette inspirée de la complicité entre le chef Alexandre Gauthier et son ami le boulanger Alex Croquet*

Dessert > Facile > Bon marché

Préparation : 20 mn

> Cuisson : 21 mn > Au frais : 2 h

- ▶ 250 g de farine ▶ 2 œufs
- ▶ 100 g de sucre en poudre
- ▶ 125 g de beurre pommade
- ▶ 9 citrons non traités ou bio
- ▶ 100 g de cassonade

Mettez la farine, le sucre et le beurre dans la cuve d'un robot, battez l'ensemble, puis ajoutez les œufs un par un. • Partagez la pâte obtenue

en deux boules égales, mettez-les dans du film alimentaire. Réservez au frais 2 h. • Préchauffez le four avec la grille à l'intérieur sur th. 6/180°. Étalez les deux pâtes sur le plan de travail fariné en 2 disques de ø 16 cm. Piquez-les à la fourchette, placez-les sur la grille chaude recouverte de papier sulfurisé. Enfourez 4 mn. • Sortez-les du four, puis saupoudrez-les de 50 g de cassonade. • Pelez à vif les citrons et prélevez les quartiers (8 par citron). Placez-les sur les 2 disques de pâte, saupoudrez avec le restant de cassonade et enfourez de nouveau 17 mn, jusqu'à caramélisation. • Servez chaud.