



Saveurs

ALEXANDRE GAUTHIER

LE GÉNIE DU NORD

*Aux fourneaux de
LA GRENOUILLÈRE,
dans le Pas-de-Calais,
ce jeune chef s'impose
comme le créateur
le plus inspiré
de sa génération.
Son étonnant fief
rustico-contemporain
est devenu un lieu
de pèlerinage pour
les gourmets du monde
entier. Rencontre.*

DOSSIER RÉALISÉ PAR FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY
REPORTAGE PHOTO ET STYLISME PAR
MARIE-PIERRE MOREL / ÉDITIONS LA MARTINIÈRE



« **F**atigué par les villes où je suis obligé de vivre, j'ai été ébloui un jour par une cuisine cachée au milieu de la nature, dans une maison autour de laquelle résidaient des grenouilles. » Ces mots sont signés Milan Kundera. L'auteur de *L'Insoutenable Légèreté de l'être* est l'un des clients les plus fidèles de La Grenouillère. Il a connu l'adresse il y a une quinzaine d'années, quand Roland Gauthier était aux fourneaux. Depuis que celui-ci a passé le témoin à son fils Alexandre, l'écrivain continue de s'y attabler avec sa femme, chaque été. « C'est quelqu'un pour lequel j'ai beaucoup d'affection et d'admiration, témoigne Alexandre Gauthier. J'étais vraiment touché qu'il accepte d'écrire un texte sur notre maison... » Ce sera la préface de son premier ouvrage de cuisine. Rien de moins. C'est que le cuisiner de 35 ans ne fait jamais les choses à moitié. Il a refusé maintes propositions d'éditeurs, de peur de se voir enfermé dans un projet qui ne lui appartient pas. Un livre, pourquoi pas ? A condition d'en être le maître d'œuvre : pour les photographies, il veut Marie-Pierre Morel, dont il aime le regard dépouillé ; pour la direction artistique, Giorgio Pesce, un talent qu'il a repéré dans un catalogue d'architecture ; pour les textes, l'architecte Patrick Bouchain, le professeur de lettres Jean-Christophe Planché et l'amateur gastronome Nicolas Chatenier... Une démarche qui a tapé dans l'œil de Hervé de La Martinière. Après un repas qu'il vient partager en famille, l'éditeur parisien lui propose un contrat.

DEUX SPECTACULAIRES CHAPITEAUX CONTEMPORAINS

A l'heure où trop de chefs tombent dans le travers du livre inutile, décoratif ou égocentrique, Alexandre Gauthier a accouché d'un album exigeant et singulier, de ceux qui marquent le paysage gastronomique. Au fil de ses pages mates, il donne à voir, à sentir et à goûter les vibrations des herbes folles, les ondes de la Canche, l'écume de la Manche... « Ce village de la Madelaine-sous-Montreuil, avec ses parages verdoyants et la Côte d'Opale à seulement 7 kilomètres, c'est tout ce qui constitue mon paysage physique, moral et mental et qui nourrit perpétuellement ma cuisine ». Le garçon n'a jamais perdu le nord. Après son riche parcours chez Régis Marcon, Michel Roth, Grégory Coustanceau et Olivier Brulard, il aurait pu finir, comme d'autres, aux fourneaux d'un palace de la Côte d'Azur, d'une bastide huppée du Lubéron ou d'un bistrot gastronomique de l'Est parisien. Il a préféré l'isolement, tant géographique que spirituel. Un choix intransigeant risqué, mais qui fait de lui le chef le plus habité et le plus intègre de sa génération. Dire qu'entre douze et quatorze ans il voulait être moine... Peut-être n'a-t-il pas tant dévié de sa vocation d'adolescent ? Quand on découvre son « monastère », hissé à 220 kilomètres au nord de Paris, on comprend mieux. Qu'on vienne de la capitale, de Londres ou de Belgique, le voyage est



récompensé par cette vision aussi émouvante qu'une toile de Constable : une campagne très anglaise, folle et grasse, entaillée de mares et de ruisseaux, où tiennent par miracle les murs blancs d'une ferme cabossée du XVI^e siècle. A l'intérieur, des cheminées patinées à la suie, des faïences sans âge, des salons dans leur jus et des fresques dédiées à la grenouille, la mascotte des lieux. Quelques pas plus loin, comme traversant une faille spatio-temporelle, nous voilà projetés sous deux spectaculaires chapiteaux contemporains adossés au bâtiment d'origine. L'armature métallique est gracieuse, les larges baies vitrées donnent sur les collines, les bocages et les pâturages alentour. Au milieu de la salle, sur un sol de béton lisse, un foyer rustique crache ses flammes comme une forge. Autour gravitent des tables et des chaises gainées de cuir épais. Un peu plus loin, séparées par un mince treillis de métal, les cuisines font figure de grand atelier. Cette prouesse architecturale, osant le charme sidérurgique dans un contexte champêtre, fut édifée en 2011 par Patrick Bouchain, pionnier de la réhabilitation de friches industrielles et auteur du Théâtre Zingaro, à Aubervilliers ; de La Condition Publique et du Channel, à Roubaix. « J'ai testé quatre architectes avant lui, raconte Alexandre Gauthier. Mais leurs projets me semblaient trop mièvres, trop bourgeois. J'ai alors rencontré cet artiste atypique, qui a tout de suite voulu s'immerger dans mon univers. Je l'ai emmené, à l'aube, rencontrer mes amis chasseurs dans leurs huttes en bord d'étang. » De la force de ces échanges naîtront aussi huit chambres-huttes au confort exquis, à demi enterrées, ouvertes sur la nature, avec des fagots en guise de toits, des ballots de paille pour délimiter la terrasse, et des poêles à

Saveurs



bois comme seul chauffage. « Je voulais retrouver dans cette architecture néorurale mon goût pour les cabanes que je construisais quand j'étais scout... »

Si son répertoire gastronomique est aussi intense et identitaire, c'est qu'il fait écho, au fil des saisons, à ce que, enfant, il a appris à l'école de la nature : la pêche en rivière, les promenades en bord de mer, les cueillettes dans les prairies, la chasse en forêt... « Quand je suis arrivé aux fourneaux de La Grenouillère, en 2003, j'ai voulu imprimer ma marque avec, par exemple, l'association clams, couteaux, grenade et mangue. Ce plat m'a fait connaître, mais, en réalité, ce n'était pas moi ! Je prétendais faire de la cuisine contemporaine alors qu'elle n'était qu'exotique. » Depuis, le cuisinier s'est recentré sur son territoire. Et non pas sur son terroir, trop connoté chicon, maroilles et baraques à frites. Des ressources locales, il tire des créations à l'âme sauvage, sensibles et pénétrantes, d'une prodigieuse intelligence. La saint-jacques de Boulogne-sur-Mer ? Calcinée au gaz sur le pourtour et crue à cœur, accompagnée de chou-fleur dans un bouillon de maquereau fumé. Les fraises vertes de Montéchoirt ? Associées aux coques et à la salicorne de la baie d'Authie, pour un mariage détonnant entre l'acide et l'iode. Le Homard ? Fumé au genièvre, sous les yeux des convives, et dégusté à la « scout », sans couverts. La « Laitue de mer » ? Séchée, mixée, poudrant des œufs de caille mollets dans une explosion en bouche. Le « Chanvre » ? Transformé en coussin garni de polenta, qui évoque sous le palais l'odeur du cordage chaud et humique. La rhubarbe ? Taillée en bâtonnets, cuits à la verticale dans un sidérant soufflé en dessert... Même les grenouilles, si chères à ce lieu, coassent en toutes saisons, meunières, grillées au brocoli et au basilic, ou

*Des ressources
de son territoire,
il tire des créations
à l'âme sauvage,
sensibles
et pénétrantes,
d'une
prodigieuse
intelligence*

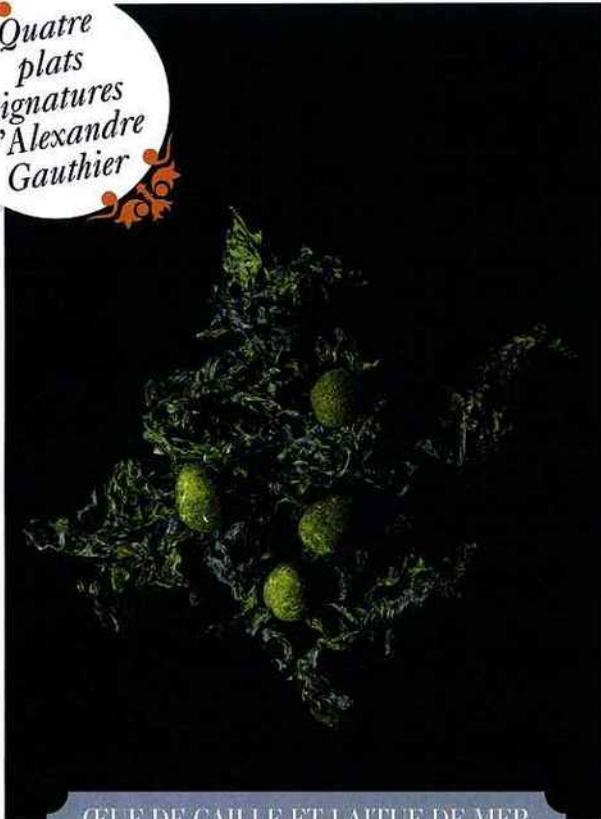
simplement à l'ail, spécialité emblématique de la maison pour laquelle une forte clientèle locale vient encore se lécher les doigts. « Je sais d'où je viens. Je pratique une cuisine de souche française, mais libérée de ses aprioris. Dans mon menu, des propositions confortables, universelles, comme mon ravioli de betterave au tarama et au jaune d'œuf, s'entrechoquent avec des créations plus tranchées et plus « clivantes », comme la laitance de harengs aux pommes de terre. » Ces irrévérences lui valent la circonspection du Guide Michelin, qui ne lui a accordé qu'une petite étoile... « Je ne suis pas, bien sûr, indifférent à l'avis de ce guide

mais je veux suivre ma voie, sans concession. » Et si de nombreux gourmets et critiques gastronomiques le soutiennent en France, le créateur nordiste est paradoxalement plus reconnu à l'étranger. Il ne compte plus les papiers élogieux dans la presse anglo-saxonne, les invitations aux colloques internationaux de cuisine et les prestations prestigieuses, du dîner Red Bull, de Hambourg, au World Gourmet Summit, de Singapour. Sans oublier ce titre de « One to watch » (« talent à suivre ») au « World 50 Best Restaurants », le fameux classement britannique, qui l'a propulsé sous les projecteurs de la scène gastronomique mondiale. Autant d'encouragement à tenir bon, même les soirs d'hiver, où le carnet

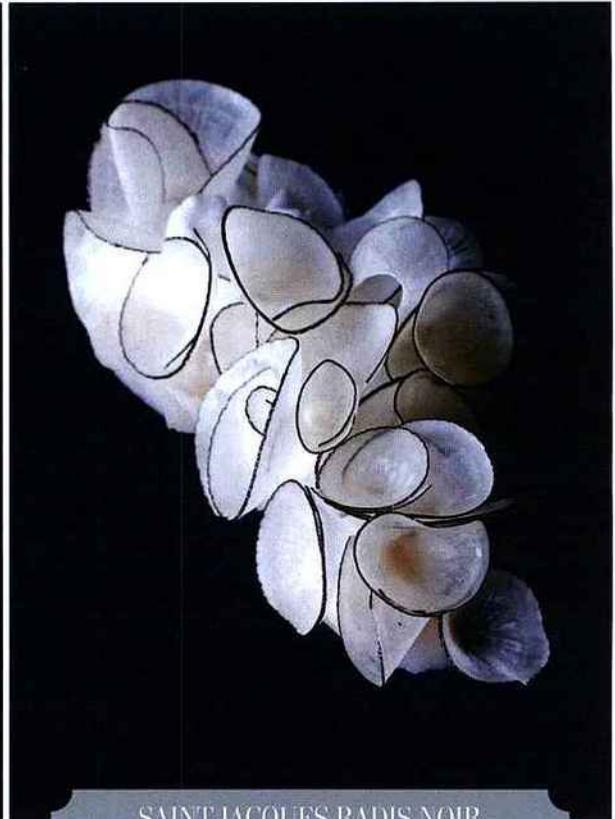
de réservation de ce petit havre loin de tout peine à se remplir. Persévérant et ambitieux, cet amateur d'art contemporain s'accroche à cette phrase tirée d'une installation de l'un de ses plasticiens préférés, Claude Levêque : « Nous irons jusqu'au bout. »

Alexandre Gauthier, cuisinier, La Grenouillère. Ed. de La Martinière, 333 p., 45 €. La Grenouillère, La Madelaine-sous-Montreuil (Pas-de-Calais). Menus : 90 € (neuf services). Découverte : 120 €. Carte : 35 à 60 €. Nuit : 215 € (250 €, les vendredi et samedi soirs), 03-21-06-07-22, www.lagrenouillere.fr.

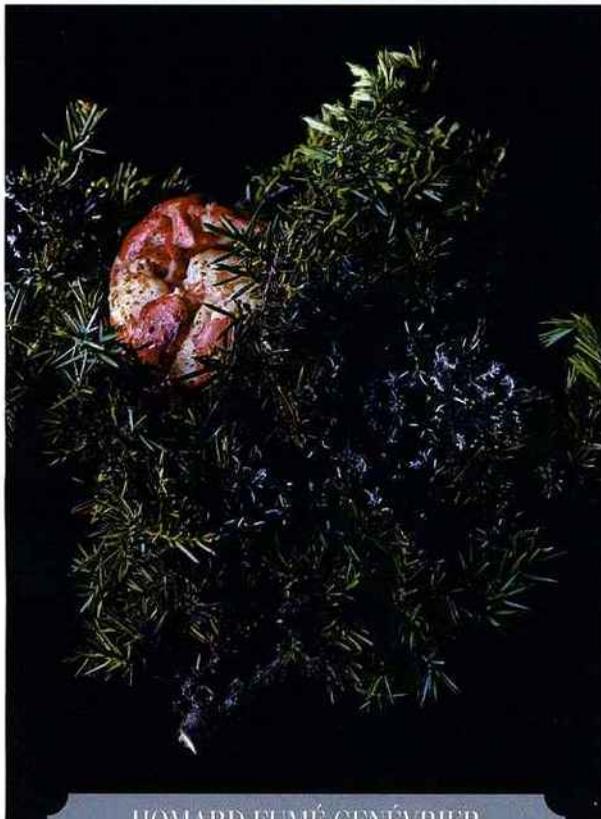
Quatre
plats
signatures
d'Alexandre
Gauthier



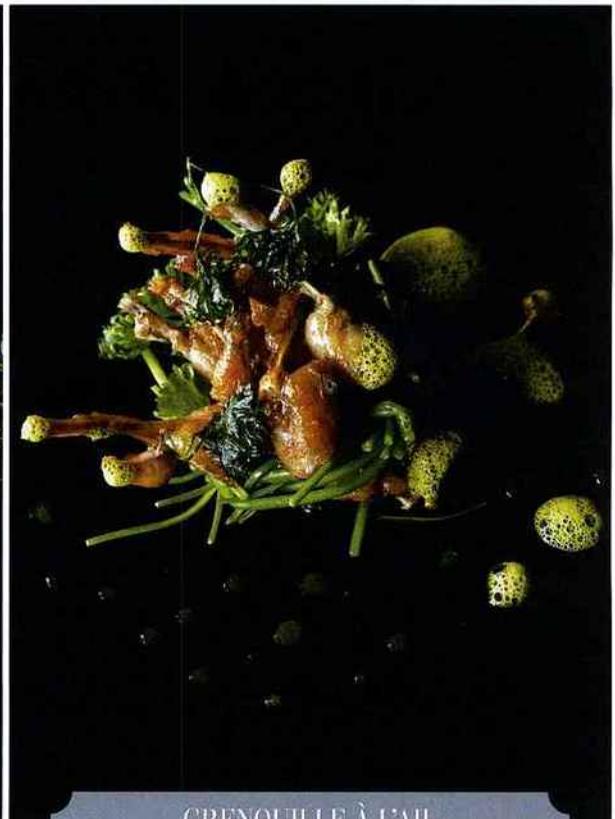
CEUF DE CAILLE ET LAITUE DE MER



SAINT-JACQUES RADIS NOIR



HOMARD FUMÉ GENÉVRIER



GRENOUILLE À L'AIL