



Le réveillon en habit rouge d'Alexandre Gauthier

À TABLE

Le chef de La Grenouillère, à La Madeleine-sous-Montreuil, dans le Pas-de-Calais, a concocté un menu dont les intitulés font venir l'eau à la bouche, mais dont la réalisation n'est pas hors de portée des cuisiniers amateurs.

NOTRE SÉRIE

5/5



O STÉPHANE DURAND-SOUFFLAND
sdurandsouffland
@lefigaro.fr
ENVOYÉ SPÉCIAL
À LA MADELINE

n peut citer sans mal une brochette de grands cuisiniers. Très peu nombreux sont les cuisiniers importants. Alexandre Gauthier fait partie de cette espèce rare. À une époque où le produit roi est traité en enfant gâté par la plupart des chefs qui le cajolent, lui font des courbettes et s'excuseraient même de le passer à la casserole, le patron de La Grenouillère mène une révolution de palais permanente. Le chef, c'est lui, pas le concombre.

Adepte d'une radicalité sincère, doué d'une créativité inouïe et d'un sens de l'esthétique inégalé (voir son second livre qui vient de sortir aux Éditions de La Martinière, si vous n'en achetez qu'un, ce sera celui-là), Alexandre Gauthier défie ce que la nature lui prodigue. Il lui rentre dedans. Tel un entraîneur bienveillant mais impitoyable, il pousse végétaux, poissons et viandes dans leurs

ultimes retranchements, découvre du muscle dans un aliment qu'on tenait pour mou, de la tendresse dans une herbe qu'on disait amère, de la beauté dans une rave dont on moquait le culterreux. Pas d'épices, pas de tours de passe-passe. Il brûle, il écorche, il fracasse, mais le cérémonial du repas est ensuite codifié par une douceur exceptionnelle. « *Mon travail est animé par un esprit sauvage, voire par une certaine brutalité* », revendiquait-il dans son premier ouvrage qui, c'est pratique, porte le même titre que le deuxième : *Alexandre Gauthier, cuisinier*.

Un repas à La Madeline-sous-Montreuil vous oblige à repasser votre code de la bouche : sandre et cresson brûlés, daurade et mauvaises herbes, langoustine en soufflé snacké ou avec un bouquet de « navet capsule », blini de lait entier et chair de tourteau, oignon grelot coloré à la mûre sauvage, hélantis et noix, millefeuille de céleri rôti avec son confit de laitue de mer, cylindre de crème de chèvre liquide et glacée... Des plats qui ne ressemblent à aucun autre, présentés sur la vaisselle conçue



en complicité avec la céramiste Syl Himpens, un service parfait, un cadre prodigieusement beau.

Tout là-haut, dans le Pas-de-Calais, Alexandre Gauthier, 40 ans dont 17 de Grenouillère, cuisine son territoire et son époque - il défriche la gastronomie française du futur. Avant lui, son père, Roland, tenait l'auberge, déjà étoilée, des bords de Canche - « cette maison m'a vu grandir sans que je comprenne ce qu'elle représenterait pour moi », sourit le fils.

Parmi ses clients les plus fidèles, et les plus discrets : Milan Kundera et son épouse. Un jour d'été, le grand écrivain oublie, après déjeuner, une liasse de feuillettes : le manuscrit de *La Lenteur*, sauvé par Roland Gauthier.

Un cuisinier fondamental

Quand il lui a succédé, Alexandre a dû emprunter beaucoup d'argent pour bâtir La Grenouillère d'aujourd'hui. C'était loin d'être gagné tant le projet paraissait démesuré, mais M. Catherine, du Crédit agricole, y a cru. Bien des années plus tard, le chef a appris que le banquier ne voulait pas commettre la même erreur que son ancien patron, lequel avait, au dernier moment, refusé le dossier d'un cuisinier un peu fou qui voulait construire un hôtel-restaurant au milieu de nulle part, en Aubrac - un certain Michel Bras.

Michelin a décerné 2 étoiles à Alexandre Gauthier, mais les étoiles sont trop petites pour lui. Gault & Millau lui donne 19/20, mais les notes n'ont aucun sens pour un visionnaire de cette trempe. Un cuisinier important ? Mieux : fondamental.

Vous avez deviné que *Le Figaro* n'est pas allé à La Madelaine-sous-Montreuil en pleine grève des trains pour lui extorquer le secret du boudin blanc. En plus, Gauthier n'est pas un amateur forcené de repas gras et de liesse à date fixe. La proposition de créer

« non pas le réveillon du pauvre mais un réveillon avec de l'idée » l'a inspiré, et il a inventé un menu. Nous avons retenu la recette de la betterave, mais les autres plats sont tout aussi renversants.

Prenez cette pâte à chou version gnocchi à la clémentine : sur l'assiette, on dirait des noix de pétoncle et des quartiers de courge, mais non, c'est tout autre chose, un jeu de textures et de saveurs auquel l'agrumes brûlé, combiné au genièvre frais, apporte une brillance splendide. Ou cette caille croustillante : une once de ris de veau, invisible, lui offre une onctuosité sans pareille.

Avec le sandre, le macvin (ratafia) du Jura (les grands-parents du chef habitaient près de Dole) rencontre l'héliantis et sa douce sapidité cousine de celle de l'artichaut. La décoction de rooibos teinte le mont-blanc de butternut et son escorte meringuée/glacée, pour une sortie de table en douceur.

Mais revenons à notre betterave. Elle est chez elle en ces contrées septentrionales, mais ne demande qu'à s'inviter chez vous. Alexandre Gauthier s'amuse de sa couleur éhontément provocatrice, celle des carnages et des révolutions. Il contient, par une cuisson patiente qui n'annihile rien mais pacifie tout, la sauvagerie terreuse de sa chair. Pour équilibrer la rudesse, la rusticité, en un mot la puissance de la racine, notre homme va chercher un os à moelle. Souvent cantonné à jouer les utilités les jours de pot-au-feu, celui-ci se retrouve poché, tout bêtement, puis roulé dans une réduction de porto et de jus de betterave, dont il va s'imprégner de la couleur en même temps que du goût. On le pose comme un gros bouchon sur la betterave restée raisonnablement croquante et débitée en tronçons.

Attelage sucré/doucereux

Pour fouetter cet attelage sucré/doucereux, il faut une belle touche d'acidité. Elle prend ici la forme de la réduction aux baies noires qui a servi à rougir la moelle, et qui, à présent, va faire sauce. Et comme la cuisine d'Alexandre Gauthier nourrit aussi le regard, il éclaire sa pyramide rouge d'un trait d'huile de colza.

Dans votre verre, Rodolphe, épating sommelier de La Grenouillère, verse un blanc vif, aussi tendu que la betterave est sucrée : un Chamois du Paradis 2015, chardonnay du Jura de chez Jean-François Ganevat, par exemple. Ou un muscadet 2015 de la cuvée Gaïa de Jérôme Bretaudeau (domaine de Belle-Vue, cépage melon de Bourgogne).

Avec Alexandre Gauthier, chaque 1^{er} janvier marque le début de la faim. Bonne année ! ■

La Grenouillère, 19, rue de la Madelaine-sous-Montreuil (62). Tél. : 03 21 06 07 22.

RETROUVEZ LA SEMAINE
PROCHAINE NOTRE SÉRIE :
Les génies de l'ombre



Betterave crapaudine

Pour 4 personnes:

2 betteraves crapaudines moyennes crues, 1 canon d'os à moelle (si possible déjà désossé), 1 litre de porto, 100 g de jus de betterave rouge, 200 g de fruits noirs (baies de sureau, mûres, myrtilles), 10 g de pétales de rose de l'été dernier déshydratés, 3 cl de vinaigre balsamique blanc. Un peu d'huile de colza.

Préchauffer le four à 170 °C.

Mettre les betteraves propres dans de l'aluminium et enfourner pour 5 heures.

Faire réduire le porto et le jus de betterave à glace (jusqu'à une consistance sirupeuse), ajouter les fruits noirs taillés en deux, réserver. Faire infuser les pétales de rose dans le balsamique chaud pendant 4 heures. Si le canon de moelle n'est pas désossé, laisser



FRANÇOIS BOUCHON / LE FIGARO

tempérer puis pousser la moelle à l'aide d'un bouchon de liège. La pocher dans de l'eau bouillante salée entre 7 et 10 min selon grosseur. La rouler dans la réduction de porto.

Dressage : éplucher les betteraves et les tailler en tronçons. Disposer un morceau de moelle. Ajouter la réduction, un trait d'huile de colza et parsemer de quelques pétales vinaigrés.



MENU

- Betterave crapaudine cuite 5 heures au four, moelle généreuse, réduction vineuse de baies fermentées, pétales de fleurs séchées.
- Sandre de pisciculture poché dans un verre de macvin du Jura, trace de racine d'héliantis confit au beurre fermier demi-sel, copeaux de cerneaux de noix taillés à la minute.
- Caille farcie d'une cuillère de ris de veau, servie croustillante, millefeuille de céleri rôti-confit à la laitue de mer.
- Butternut en mont-blanc, meringue, gel d'infusion de rooibos, glace de lait de butternut, poudre de rooibos.



Alexandre Gauthier,
chef cuisinier
de La Grenouillère.
FRANÇOIS BOUCHON/
LE FIGARO

DES FÊTES ANTICONFORMISTES

Las de la bûche
et de la dinde
aux marrons ? Chaque
jour, un chef oublie
les classiques de fin
d'année pour inventer
un menu inattendu,
hors norme.