

## Alexandre Gauthier : sous les étoiles, un chef artiste



Portrait Après avoir imposé sa singularité à La Grenouillère, l'établissement parental qu'il a hissé jusqu'aux deux étoiles dans le Pas-de-Calais, le cuisinier n'a eu de cesse de démocratiser ses créations. Il s'apprête à ouvrir un restaurant de bord de mer.

Alexandre Gauthier ne fait rien comme les autres. A La Grenouillère, son établissement deux étoiles niché dans la verte commune de La Madelaine-sous-Montreuil, dans le Pas-de-Calais, le festin commence en catimini dans les bosquets qui bordent le restaurant. Derrière des rideaux d'arbres, assis sur des souches de bouleaux, on devine surtout des couples. Les mains se cherchent. Les lèvres aussi. Le vent léger se charge de murmures et de déclarations. Et de discrets serveurs en bretelles papillonnent, glissant flûtes de champagne et amuse-bouches, pour alimenter l'ivresse. On ferme les paupières en croquant de petits oignons farcis de purée de framboises, qui marient parfaitement l'acidité du pickle et la gourmandise du fruit rouge. Mais les étoiles se précipitent dans le ciel et, petit à petit, les convives quittent les bois pour rejoindre la masse sombre du restaurant.

La Grenouillère ressemble à un cirque rock, avec ses deux chapiteaux de métal coiffant une longère blanche. « *Ce lieu a d'abord été une guinguette, début 1900, puis une brasserie traditionnelle. Je suis le cinquième propriétaire de la maison et je me devais de l'ancrer dans le XXI<sup>e</sup> siècle*, assume Alexandre Gauthier. *Nous avons rejeté tous les codes en vogue pour garder une singularité radicale. Les chapiteaux, comme d'autres rénovations, ont été réalisés par l'architecte Patrick Bouchain. Nous habitons son oeuvre.* » La salle est à la fois ouverte sur la nature, grâce à de larges verrières, et sur la cuisine. Dans un décor de forge (crochets d'acier, rideaux de maille, cheminées métalliques), Alexandre Gauthier, éclairé par en dessous près du passe-plat, s'y change en Vulcain qui aurait troqué son marteau contre un couteau de cuisine.





Dans l'ambiance lumineuse de la salle de restaurant de La Grenouillère, un des plats vedettes du chef, les blinis de tourteaux. PAPI AIME MAMIE STUDIO. RICHARD BARON / LIGHT MOTIV POUR « LE MONDE »

Les clients savourent le show des fourneaux et le ballet des serveurs dans la salle à peine éclairée par des grappes de loupiotes pendouillant en hauteur. Dans la semi-obscurité, le repas a tout d'un rêve éveillé. On ne choisit pas son menu (185 euros le midi, neuf services, et 245 euros le soir, onze services) : durant près de trois heures, les assiettes se suivent sans jamais lasser. La cuisine du patron est épurée, créative et sensuelle. Des blinis diablement onctueux, chargés en lait et en beurre, enveloppent un émietté de tourteau ; une petite bille blanche à la texture de chamallow concentre la saveur du poulet rôti ; la peau d'une pêche, comme un voile, vient couvrir un filet de lotte.

Le restaurant est l'un des très rares gastros où l'on encourage les visiteurs à toucher les mets. Il faut serrer la pince d'une langoustine, présentée en beignet ; saisir les cuisses de grenouilles meunières ; et morceler les plaques d'un feuilleté glacé pour se délecter d'un mélange de crème glacée, de framboise et d'oseille. « *Les couverts introduisent une distance, estime le chef. En touchant, on est dans l'intime, on crée des moments aphrodisiaques. Il faut cela pour que les couples légitimes ou illégitimes puissent se retrouver.* »

## Itinéraire d'un touche-à-tout

Cette cuisine charnelle, amoureuse, séduit à tout-va. La Grenouillère s'est hissée cette année à la 61<sup>e</sup> position du « 50 Best », qui récompense les meilleurs restaurants du monde. Il faut plusieurs mois d'attente pour espérer une réservation le week-end. Et beaucoup de chefs viennent y trouver l'inspiration. Eric Fréchon estimait récemment sur son compte Instagram qu'elle s'imposait comme « *une immense table qui mérite largement trois étoiles* ». Christophe Pelé également deux étoiles

au Clarence, à Paris se souvient avec bonheur de son passage par temps neigeux chez son confrère : « *On se ressemble un peu, on ne cherche pas à être dans l'actualité, à suivre les autres.* »

De fait, Alexandre Gauthier cultive plutôt sa proximité avec les artistes qu'avec les cuisiniers : « *c'est important de se nourrir ailleurs, de ne pas rester dans une corporation* », glisse-t-il. L'écuyer Bartabas est venu trotter près de La Grenouillère avec son azean Le Caravage, des photographies de Georges Rousse ornent les murs de la salle dévolue au petit déjeuner, la plasticienne Annette Messenger est une amie qui a préfacé son dernier ouvrage cosigné avec Jean-Christophe Planche et Marie-Pierre Morel : Alexandre Gauthier, cuisinier... (Editions de La Martinière, 2019).



La Grenouillère, double étoilé à La Madelaine-sous-Montreuil, à proximité du Touquet (Pas-de-Calais). MARIE PIERRE MOREL

Le chef lui-même vit entre deux mondes : il propose en tournée, partout en France, un spectacle culinaire détonant, *Encatation*, avec le circassien Johann Le Guillerm, qui s'organise autour d'un repas sensoriel sans couverts ni assiettes où l'on se retrouve entre autres expériences à plonger les doigts dans des petits pots pour une dégustation à l'aveugle. Que le cuistot ait reçu la distinction d'officier de l'ordre des Arts et des Lettres des mains de Jack Lang ne surprend pas. D'autant que l'électron libre n'est pas insensible aux récompenses ( « *je pense à la troisième étoile, mais cela doit être une conséquence de notre travail, pas un objectif* » ), et aux invitations prestigieuses qui pleuvent sur sa toque. Cette année, on l'a vu sur le plateau de « Top Chef », il a organisé un déjeuner pour le lancement d'une ligne de beauté d'Hermès et un repas pour l'Elysée à Versailles.

On pourrait imaginer ce cuisinier de 43 ans aux traits juvéniles, au regard rêveur, un peu hors-sol, perdu dans le monde éthéré de la création et du beau monde. On ferait fausse route. « *J'ai commencé la cuisine à 16 ans, rappelle-t-il. Huit ans plus tard, mon père, l'ancien propriétaire de La Grenouillère, m'a demandé de lui donner un coup de main. Je pensais revenir quelques mois, et finalement j'ai repris la maison en commençant par éponger les dettes. J'ai dû tout réorganiser et*

*reprenre l'ascendant sur l'équipe. Il a fallu trois ans pour qu'on ne parle plus de foot et de cul en cuisine ! Dans le même temps, je devais me trouver. J'avais lu des bouquins de géants comme Pierre Gagnaire ou Michel Bras, mais je ne savais pas ce que je pouvais exprimer, moi, avec une carotte et un poireau ! »*

## Du beau et du bon pour tous

C'est en se recentrant sur son territoire que le chef s'est affirmé. Pas seulement en se fournissant quasi exclusivement chez les producteurs locaux (chez lui, à l'exception du poivre, on ne trouve pas d'épices), mais en ouvrant d'autres établissements plus accessibles dans le village tout proche de Montreuil-sur-Mer. « *En ne faisant que de la cuisine créative, je m'enfermais, confesse-t-il. On ne venait plus manger à La Grenouillère le steak au poivre que faisait mon père. Moi qui ai grandi et qui suis allé à l'école ici, je voulais retrouver la clientèle locale, servir une cuisine fraîche et abordable.* »



Préparation des blinis de tourteaux dans les cuisines du restaurant. RICHARD BARON / LIGHT MOTIV POUR « LE MONDE »

Il ouvre en 2007 le Froggy's Tavern, une rôtisserie où défilent de gargantuesques morceaux de viande : travers de porc caramélisé (18 euros) et cochons de lait fourrés de pommes et d'épices, dorés huit heures, à partager (25,50 euros). En 2015, il apprend qu'une franchise doit s'ouvrir près de la mairie. « *Je ne voulais pas qu'on bafoue le village avec de mauvais bouts de viande arrosés de sauces industrielles* », dit-il en grimaçant. En lieu et place, il lance Anecdote, une belle brasserie s'inspirant des menus que son père, Roland Gauthier, réalisait il y a quarante ans. Cette « *cuisine de mémoire* » produit des miracles gourmands à une vingtaine d'euros ou moins : tartare de boeuf au calvados, crêpes Suzette magistralement flambées au centre de la salle, et tarte tatin crème double...

Son dernier établissement va plus loin. Le Grand'Place Café étend depuis un an sa terrasse dans le coeur du village. Le plat du jour brandade, cordon bleu, pâtes carbonara... est facturé 12,50 euros à midi. « *On voulait un lieu vibrant de bruits, comme un hall de gare, où tout le monde se mélange, de l'ouvrier du bâtiment au directeur de banque* », se rappelle Lizzie Girard, la compagne du chef, qui s'est chargée de la décoration de ce bistrot revisité. Chaises de jardin jaune pétant en extérieur, très haut plafond ponctué de plantes vertes, lumières chaleureuses... Le café est branché sans être chichiteux. Comme les plats : l'oeuf mayo est ici travaillé avec du pistou, le welsh (plat typique du nord de la France à base de cheddar) est secoué par du piment d'Espelette... Des frites aux chapelures, tout est fait maison. Et le bistrot est constamment bondé.



La Grenouillère se trouve au coeur d'un havre de nature. RICHARD BARON / LIGHT MOTIV POUR « LE MONDE »

Aujourd'hui, Alexandre Gauthier se retrouve donc à la tête d'une petite constellation de restaurants, qui emploie près de quatre-vingts salariés. Mais il a encore un projet en tête. « *Mon dernier* », promet-il. On lui avait proposé de monter un restaurant sur l'île de Naoshima, la plus « *arty* » des îles japonaises, avec ses musées et ses sculptures prenant l'air sur la côte. Et puis le confinement est arrivé. « *J'ai eu besoin de me recentrer un peu plus sur mon territoire, mais en gardant l'idée d'un établissement de bord de mer. Aussi bizarre que ça puisse paraître, il n'y a pas de bon restaurant côtier chez nous.* » Le double étoilé vise donc aujourd'hui les coquillages et les crustacés. Il va ouvrir avant la fin de l'année son cinquième établissement, à Merlimont, une station balnéaire de la Côte d'Opale, dans un ancien restaurant rénové. L'eau est si proche que les jours de tempête les vagues se fracassent contre les vitres du bâtiment... Ce qui n'a pas l'air d'effrayer le patron. Définitivement singulier.