



ARTS & GASTRONOMIE

Arts & GASTRONOMIE®

Le must have des gastronomes | #13 Automne 2015

DOSSIER

72H SUR LA CÔTE D'OPALE

Coulisses, producteurs, recettes, bonnes adresses... Les secrets d'**ALEXANDRE GAUTHIER** pour découvrir le Nord !

Poêlé, en risotto, en velouté...
LE CHAMPIGNON
STAR DES ASSIETTES



Pomme, poire, fenouil, langouste, grenouille...

38

RECETTES
ORIGINALES

SPECIAL VIN

MÉDAILLES
DÉMÉLEZ LE VRAI DU FAUX

CAVE À VIN
LAQUELLE CHOISIR ?

Must have - Indispensable

M 06387 - 18 - F - 9,50 € - RD





DOSSIER

72H AVEC ALEXANDRE GAUTHIER

> CAP AU NORD <

Découvrir l'univers d'un chef ne se fait pas en un jour. Sur place, cuisine, ingrédients, ambiance ou encore producteurs sont passés au crible pour donner lieu à une véritable rencontre, celle d'un homme passionné par son métier.





IMMERSION

DANS LES COULISSES DE LA GRENOUILLÈRE

CARNET DE RECETTES

AU CŒUR DE L'ASSIETTE

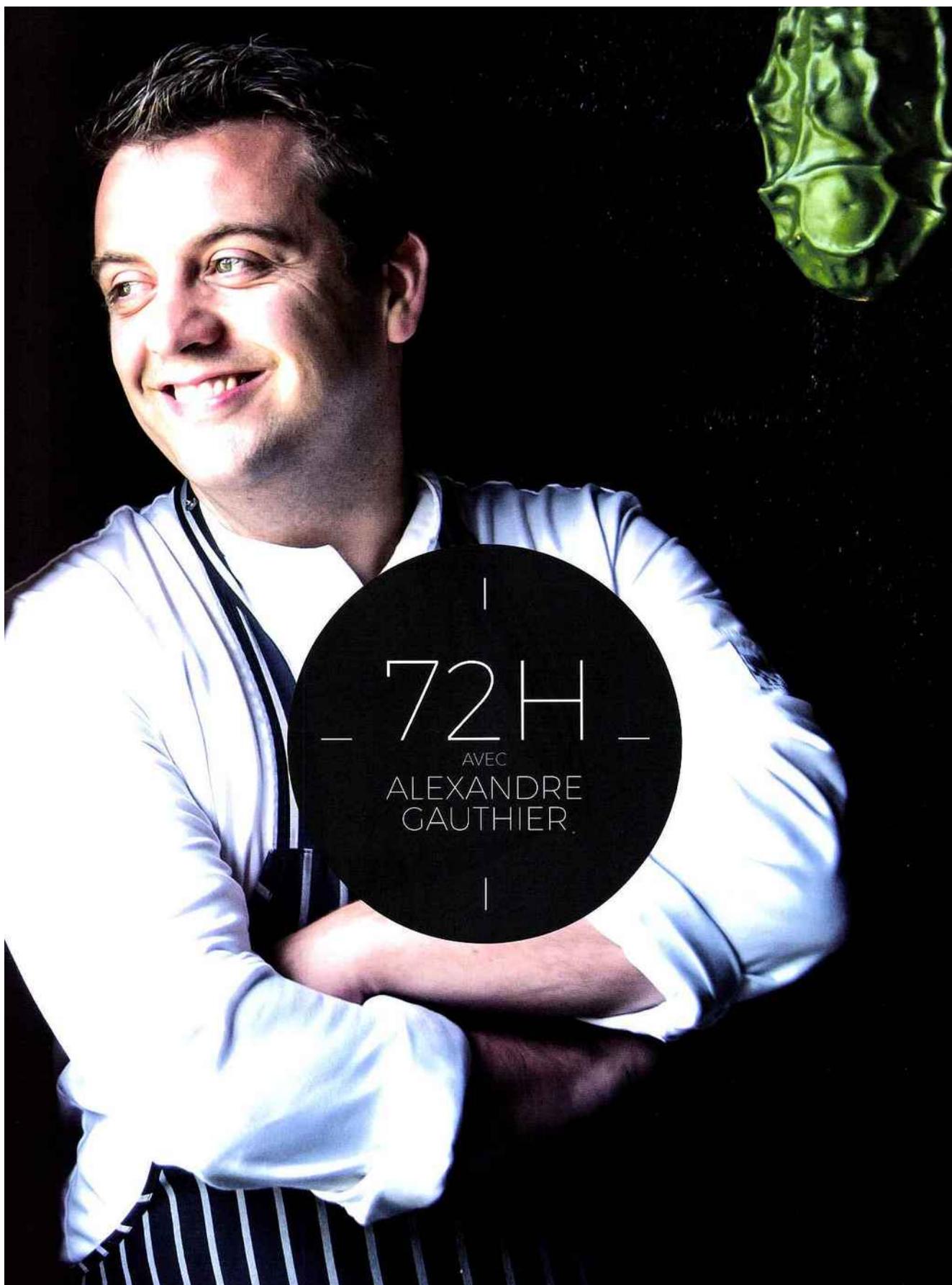
REPORTAGES

À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS

ÉVASION SUR LA CÔTE D'OPALE

LES 10 ADRESSES PRÉFÉRÉES DU CHEF
À NE PAS MANQUER







LA CUISINE À CONTRE COURANT

Au-delà des normes, Alexandre Gauthier saisit la gastronomie à contrepied. Véritable artiste du goût, le gamin de Montreuil-sur-Mer prend des risques et bouscule les codes.

[Texte Clémence Rouyer | Photo Arnaud Dauphin]

Tandis que le mercure est en passe de battre des records dans le reste de la France, notre thermomètre ne s'aventure pas au-delà des seize degrés. Au pied des contrées marécageuses de la Canche, les villas secondaires prisées par les Parisiens en quête de dépaysement ont laissé la place aux routes sinueuses et aux paysages sauvages localisés en contrebas de la citadelle montreuilloise, théâtre des aventures de Jean Valjean dit « M. Madeleine » dans le célèbre roman de Victor Hugo. À notre arrivée, d'anciennes longères blanches - datant de plus de 350 ans - nous agrippent le regard. À l'intérieur, le contraste est saisissant. Boiseries rustiques, carrelage défraîchi, murs bancals et tapisserie vintage témoignent d'une époque révolue, celle d'une ancienne maison de passeur tantôt transformée en bistrot, en maison de joie et en auberge avant d'être reprise onze jours avant la naissance de notre hôte par son aïeul, Roland Gauthier. Maison gorgée d'histoire, La Grenouillère continue de l'écrire sous la plume d'un esthète qui compose sans indécence une cuisine à contresens. Allergique aux cérémoniaux prétentieux - pour ne pas dire présomptueux - Alexandre Gauthier bouscule les codes et tant pis si ça déplaît ! L'enfant du pays devenu icône de la gastronomie donne le ton : renversante et

perturbante, une chose est sûre, la cuisine du trentenaire ne vous laissera pas de marbre. Bienvenue à La Grenouillère.

ÉLECTRON LIBRE

Si Escoffier est le père de la gastronomie française, Alexandre ne se revendique pas forcément comme l'un de ses rejetons. « Je suis partisan d'une cuisine de souche et de racine française libérée de ses a-priori et de ses certitudes. » Chez lui, les grenouilles sont cuisinées de mille et une façons : grillées, fumées ou encore meunières ; les girolles sont servies avec une peau de lait, le canard remplace le bœuf dans un tartare au basilic et à l'armagnac, la pomme de terre se présente râpée en dessert, sur une fraise cuisinée comme un ketchup. Autant de mets qui rassemblent les amateurs de modernité et qui divisent les défenseurs de la gastronomie cocorico-tradi. Pour affirmer

cette identité, le Montreuillois de 36 ans a entrepris sa propre psychanalyse. « Lors de ma première année à La Grenouillère, j'ai composé ma carte en combinant le savoir-faire de mon père et ce que

j'avais appris dans les grandes maisons. Rapidement, je me suis rendu compte que j'arrivais à court d'idées. C'était le serpent qui se mordait la queue. De là, j'ai fait table rase, j'ai appris à désapprendre, ma cuisine est désormais sans limites ». Avant qu'Omnivore ne confirme la réussite de son changement de cap en 2005, le jeune chef devra d'abord convaincre l'ancien maître des lieux, son père, Roland Gauthier. Après vingt-trois années passées derrière les fourneaux et une étoile au compteur

" JE VOULAIS
ÊTRE GUIDE
DE HAUTE-
MONTAGNE
MAIS JE ME SUIS
VITE APERÇU
QU'EN ÉTANT
MONTREUILLOIS,
ÇA RISQUAIT
D'ÊTRE
COMPLIQUÉ. "

- perdue quelques mois avant le retour de son fils -, Roland Gauthier doit trouver une solution pour remonter la pente. Alors en poste à la Pinède de Saint-Tropez, Alexandre Gauthier rentre au ber-



cail, un peu trop tôt peut-être. *« Sur le moment, ce n'était pas du tout ce que j'avais prévu, j'avais encore envie de voyager et de connaître d'autres styles de cuisines. »* Pendant deux ans, Alexandre Gauthier garde la tête dans le guidon pour redresser la maison qui l'a vu naître. Des équipes aux fournisseurs en passant par la cuisine, La Grenouillère se métamorphose. Roland abandonne la veste de cuisinier pour la chemise de maître d'hôtel tandis qu'Alexandre troque les turbots pour des coquillages de la baie aux fruits exotiques, et les crêpes Suzette pour une bulle d'oseille et de menthe glacée, parfums des marais dans lesquels il a grandi.

LOUP SOLITAIRE

Fils de parents restaurateurs, Alexandre Gauthier a la cuisine dans le sang : *« Enfant, je voulais faire le même métier que mon père »*. Si le jeune garçon a la chance d'aiguiser son palais aux bonnes choses, ce n'est pas au sein de la cuisine familiale qu'il fera ses premiers pas derrière les fourneaux. *« La cuisine était un lieu réservé aux adultes dans lequel des professionnels travaillaient, où le sol glissait, et des couteaux et des casseroles d'eau bouillante circulaient »*. Initié au scoutisme dès le plus jeune âge, c'est à travers l'art de la débrouille qu'il réalise ses premiers plats. *« Faire tenir une casserole d'eau bouillante sur un feu de bois, ne pas oublier d'assaisonner, réussir à cuire les pâtes al dente et les égoutter sans se brûler les doigts, ce n'est pas si simple de manger chez les scouts »*. De cette expérience de trappeur, le chef garde de nombreux souvenirs, à commencer par l'esprit d'équipe, la camaraderie mais aussi la découverte des paysages qui l'entourent, qu'il apprendra à maîtriser pour en faire un lieu de vie et non simplement de survie.

Habitué à être livré à lui-même, le jeune Alexandre comprend très vite que le métier de ses parents ne laisse que peu de place aux plaisirs d'une vie insouciant.

Après leur divorce, il délaisse la cuisine pour les explorations. Jean-Baptiste Charcot, qui part à la découverte de l'Atlantique, ou encore le romancier Jack London avec son ouvrage *Croc Blanc* lui communi-queront leur passion pour la montagne. *« J'ai eu ma période où je voulais être guide de haute-montagne mais je me suis vite aperçu qu'en étant montreuillois, ça ris-quit d'être compliqué »*. Intrigué par les

" JE SUIS PARTISAN D'UNE CUISINE DE SOUCHE ET DE RACINE FRANÇAISE LIBÉRÉE DE SES A-PRIORI ET DE SES CERTITUDES. "

lieux de méditation, l'adolescent évo-quera également la possibilité d'entre-prendre une carrière ecclésiastique, vite abandonnée. *« À 16 ans, ma déci-sion est prise. Je décide que je deviendrai cuisinier et par-delà, j'accepte en même temps les conséquences de ce métier »*. Reçu à l'école hôtelière du Touquet puis de La Rochelle, les années d'apprentis-

sage s'enchaînent et les belles maisons se succèdent, sans révélation. S'il y apprend les savoir-faire rudimentaires, la trans-mission s'arrête à des gestes répétitifs combinés à un climat rigide, quasi mili-taire. *« J'ai appris dans ces maisons-là ce que je ne voulais pas devenir. Je ne dis pas que ce sont des gens mauvais, j'ai beaucoup de respect pour ces professionnels, mais je ne conçois pas mon métier de la même ma-nière qu'eux, ou comme mon père, qui a vécu à la merci des critiques gastro-nomiques, du client roi ou d'un client qui vient détruire sans état d'âme les fondations d'une maison château que l'on a construite pour vivre, échanger et partager »*. Chronophage, la cui-sine est une passion qui ne laisse de place à rien d'autre. Si elle se trans-forme en labeur ou amertume, c'est fini. Pour être heureux, Alexandre Gauthier a su trouver sa voie, celle d'une cuisine singulière qui évolue au gré de ses envies et de son époque. Pour lui, le temps est un arbitre impitoyable. Fil rouge d'une carrière, il est au même titre capable de construire mais aussi fidèle à la citation de Saint Augustin, le cui-sinier nous livre l'une des clés de son succès. *« Il vaut mieux se perdre dans la passion que de perdre sa passion »*.

À CONTREPIED

Non formaté, Alexandre Gauthier puise sa singularité dans l'art contemporain qu'il aime admirer sans préjugés. À la fois cuisinier précurseur et artiste incompris, il nous livre une approche ludique, créative et sans contrainte, dans laquelle la seule vérité se distingue à l'œil et se confirme au goût.

Pas plus épaisse qu'un papier bible, dé-licatement froissée, comme usée par le temps, raturée et tamponnée, la carte de La Grenouillère fait un pied de nez aux menus stériles, parfois sans vie de la grande gastrocratie. À la première lec-ture, les intitulés sont directs, presque abrupts. On ne tergiverse pas. À la se-conde lecture, on se laisse emporter par



les trois petits points qui nous promettent quelques surprises à la clé. En cuisine, le marathon du soir commence. Le restaurant affiche complet. Tandis que certains clients font la fine bouche, d'autres se laissent guider. Dès le début du repas, le ton est donné avec une succession d'amuse-bouches à picorer avec les doigts : œuf de caille mollet en velours de laitue de mer, tartine de mousse de lichen et cube de beurre aux algues viennent chatouiller nos sens. Que l'on aime ou pas, la question n'est pas là. On déguste, on découvre, on analyse, on dissèque chaque texture susceptible de nous apporter une émotion visuelle, gustative, olfactive, ou encore tactile. De ce dîner, je retiens le blanc d'œuf en trompe-l'œil façon guimauve relevé par cette vinaigrette d'entrailles de poissons, presque virile, mais aussi la fraîcheur d'une crème de petits pois / cabillaud qui apporte de la douceur à un pesto de roquette des dunes qui frise l'amertume. Je n'oublie pas non plus la seiche rôtie au charbon de bois, le whisky, les oignons grillés et les brocolis crus, la raviole jaune anchois et citron confit, les gnocchis - ultra moelleux - fourrés aux câpres, l'herbe de tanaïs et le boyau - pour les amateurs de sensations fortes -, ou encore les cuisses de grenouilles - servies à gogo - qui viennent compléter ce ballet de recettes mené sans c(r)oaç. Enfin, côté sucré, on pioche dans les marais pour donner du pepsi à la fraise grâce à la pimprenelle, pour apporter de l'acidité à la vanille avec la rhubarbe ou encore pour revisiter un classique de la pâtisserie française, le baba. Élaboré avec plus de sept plantes chlorophylles différentes, il représente la meilleure photo gustative de l'endroit, comme une signature qui garantit l'authenticité d'une œuvre unique en son genre. Cuisinier visionnaire - un brin révolutionnaire -, Alexandre Gauthier donne une nouvelle lecture de la gastronomie qui n'est pas prête à nous livrer tous ses mystères. De quoi faire perdurer encore longtemps la magie de La Grenouillère.

TAILLE : 1,74 M



NÉ LE
26 MARS
1979



Il est chevalier de
**l'ordre des Arts et
des Lettres**

**Le nombre de
cuisses de grenouille
cuisinées par an**

20 000
<  >
25 000

**LA GRE-
NOUILLÈRE**
CRÉATION  **1930**

Reprise par Roland Gauthier.
..... **1979**

Reprise par Alexandre
Gauthier **2003**

 1^{re} étoile au guide Michelin **2008**

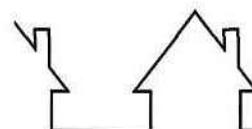
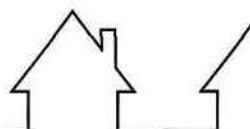


Nombre de couverts
à La Grenouillère

- La Grenouillère
- Froggy's Tavern

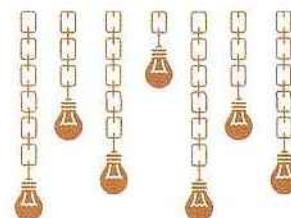
3

• Anecdote



150 €

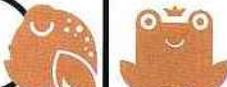
ticket moyen à La Grenouillère
(vin compris) par personne



63

Lampes dans la salle de
restaurant de La Grenouillère

81 GRENOUILLES
DÉCORATIVES
DANS
L'ÉTABLISSEMENT





Ci-contre

Obscurité Lorsque la nature s'endort, les cuisines s'animent. **Anniversaire**, ferme du XVI^{ème} siècle, La Grenouillère fête cette année ses 383 ans. **Scène gastronomique**, baies vitrées XXL, rideaux lacérés, tables en cuir en forme de nénuphar, câbles apparents et mini faisceaux de lumière stationnent en orbite sur la salle de restaurant ouverte sur la cuisine, coulisse du spectacle.

A droite

Le calme avant la tempête Un ange passe sur la salle de restaurant encore vide, alors qu'en cuisine, toute la brigade déjeune avant le coup de feu de midi. **Melting-pot**, japonaise, italienne, thaïlandaise, vénézuélienne, canadienne... quand La Grenouillère prend des airs d'auberge espagnole.

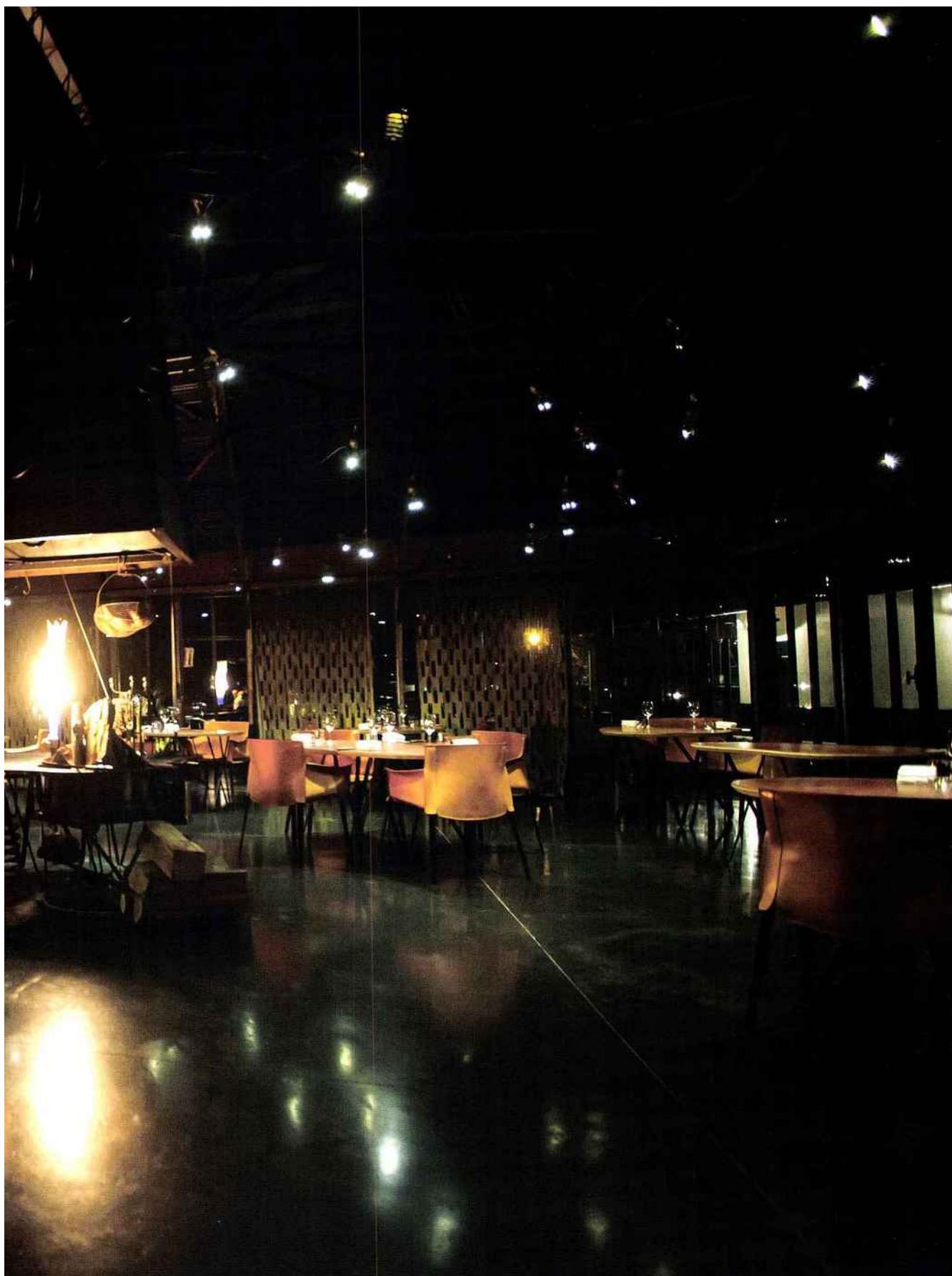






Pleine lune. La Grenouillère vit au rythme de la journée. Au dîner, le repas se fait sous les étoiles, orchestré par Pascal Garnier.







Rieur et généreux, c'est avec fierté qu'Alexandre Gauthier nous livre les clés de son succès.

L'INTERVIEW

C'est dans son salon dédié aux grenouilles qu'Alexandre Gauthier nous accueille pour une interview sous le signe de la bonne humeur. Entre confidences et révélations, attention à ne pas faire de c(r)oac.

Selon vous, c'est plus difficile de reprendre le restaurant de son père ou de fonder son propre restaurant ?

Alexandre Gauthier : J'ai monté deux autres restaurants (Froggy's Tavern, Anecdote) en plus de La Grenouillère que dirigeait mon père auparavant. Je suis revenu à l'auberge en 2003, je l'ai rachetée en 2006 et transformée en 2010, c'est peut-être plus long. Le plus difficile a été de trouver mon identité. J'ai eu beaucoup de chance car la transition s'est bien faite, peut-être parce que nous n'avons jamais travaillé ensemble. Il n'y a pas eu ce problème d'ego que les chefs et les hommes ont entre eux.

Pour faire votre cuisine, il faut plus être un créatif ou un technicien ?

Les deux mais il faut surtout une bonne dose d'imagination pour mettre en pratique ce que l'on a en tête. Il est essentiel de connaître les ingrédients dans leur ensemble, c'est-à-dire à tous leurs stades de maturité. À nous ensuite, en fonction de la saison mais aussi du territoire et des traditions dans lesquelles on évolue, de trouver un accord qui nous plaira. Pour résumer, on pourrait dire que les associations sont instinctives et la mise en œuvre technique.

Homard fumé au genièvre, huître-vanille, mûres-mélasse, coques-clémentine... Comment faites-vous pour trouver ces associations hors du commun ?

Je n'ai pas besoin de goûter pour trouver l'association qui va fonctionner. Géné-

ralement, j'utilise un cahier sur lequel je note toutes mes idées et je dessine le croquis de mon plat final. En bouche, les accords deviennent alors évidents.

Si c'est tellement évident, pourquoi ne les retrouve-t-on pas ailleurs ?

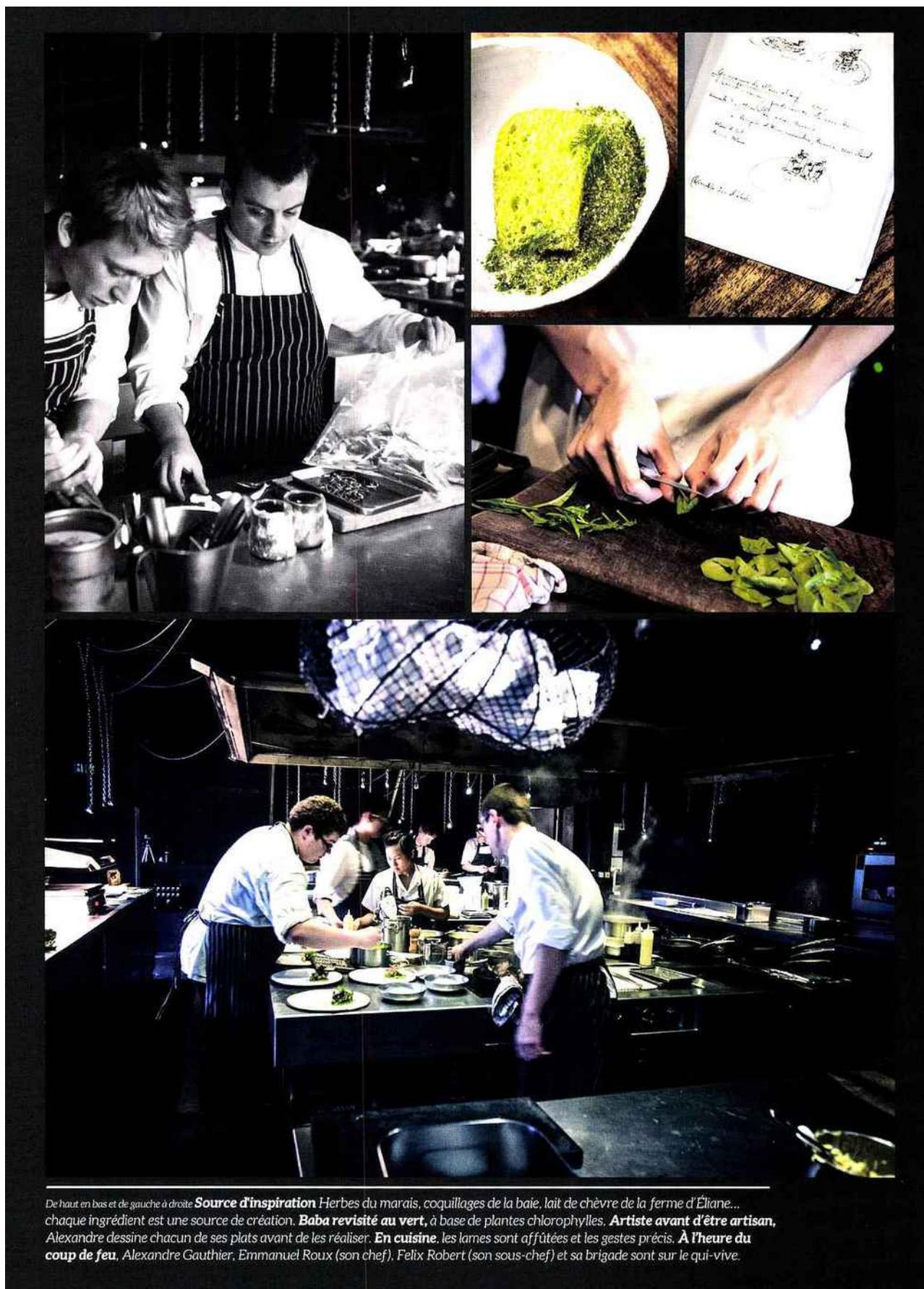
Parce que c'est une cuisine d'auteur, personnelle, intime. C'est une cuisine qui me ressemble, imaginée, pensée, créée, cuisinée et mangée dans ma maison. Il s'agit à la fois de la cuisine d'un lieu et le lieu d'une cuisine. Je pars du principe que notre seule obligation en cuisine est que le résultat soit à la fois beau et bon. Pour le reste, il faut se libérer des a-priori et des certitudes qui mettent un frein à la créativité. Qui a dit qu'une orange devra être utilisée en dessert et un potimarron mixé pour faire de la soupe ? À partir du moment où vous vous mettez des limites, vous êtes cuit !

Une bonne cuisine pour Alexandre Gauthier, c'est quoi ?

C'est une cuisine qui est faite avec cœur et envie, toutes les cuisines sont légitimes si elles sont honnêtes et bonnes. Une purée de pomme de terre-jambon, ça peut être délicieux ! Avoir envie d'y mettre le doigt à même l'assiette pour en lécher le fond en est la meilleure preuve.

On a l'impression qu'en venant chez vous, soit on adore, soit on déteste. N'y a-t-il pas de demi-mesure ?

C'est une impression je vous rassure, sinon il y a longtemps que je me serais inquiété. Une toute petite minorité de personnes ont des avis très tranchés sur ce



De haut en bas et de gauche à droite **Source d'inspiration** Herbes du marais, coquillages de la baie, lait de chèvre de la ferme d'Éliane... chaque ingrédient est une source de création. **Baba revisité au vert**, à base de plantes chlorophylles. **Artiste avant d'être artisan**, Alexandre dessine chacun de ses plats avant de les réaliser. **En cuisine**, les lames sont affûtées et les gestes précis. **À l'heure du coup de feu**, Alexandre Gauthier, Emmanuel Roux (son chef), Felix Robert (son sous-chef) et sa brigade sont sur le qui-vive.



que doit être la gastronomie, quitte à en oublier cette notion de liberté et de personnalité. Je n'ai pas la prétention de détenir la vérité mais une chose est sûre, je cuisine comme si je le faisais pour moi et je n'ai aucunement envie de rentrer dans une routine à dérouler le même menu en boucle, comme un disque enrayé. Si un jour ça devient le cas, je changerai de métier.

Si je dis que la grenouille est votre produit fétiche, je ne vais pas faire un c(r)joac ?

Pas fétiche mais plutôt emblématique. On ne peut pas s'appeler La Grenouillère et ne pas savoir les cuisiner ! Elles peuvent être traditionnelles - à l'ail et au persil frais -, simplement grillées à la plancha ou barbecue avec un peu de basilic et de brocolis grillés, mais aussi meunières, avec quelques citrons confits, déglacées à la sauce soja et au jus de bœuf, ce qui leur donne un côté moelleux et caramélisé en même temps.

Pour vous, le secret d'un bon plat à La Grenouillère, c'est quoi ?

Est-ce que je l'ai déjà mangé ? Est-ce qu'il a ma personnalité ? Est-ce que c'est bon ? Est-ce que j'ai envie de le faire partager, d'en parler ? Le secret d'un bon plat réside tout d'abord dans sa simplicité mais c'est justement ce qui n'est pas simple. La netteté et la lecture visuelle d'un plat sont fondamentales lorsqu'on joue sur les trompe-l'œil comme le blanc d'œuf guimauve-vinaigrette aux entrailles de poissons, ce qui ne signifie pas forcément que l'on doit être dans la symétrie.

C'est votre manière d'être rebelle ?

Non, car il n'y a pas cette notion de vouloir interpeller, juste une volonté d'être moi-même. J'ai une cuisine très ramassée sur elle-même, les ingrédients se touchent car ils se mangent ensemble. Beaucoup de mes plats peuvent aussi être monochromes car je ne mélange pas plus de trois ingrédients. Certains sont même monoproduits, ce qui est le cas pour un dessert réalisé uniquement à base de chips de pelures de pommes - comprenant jusqu'à 7 variétés différentes -, d'une glace à la sève et au bois de pommier.

Cette année, vous avez obtenu 5 Toques au Gault & Millau et faites partie des 17 meilleurs restaurants français... La seconde étoile, vous y croyez toujours ?

Pourquoi je n'y croirais pas, je n'ai que 36 ans ! Après, on ne peut pas convaincre tout le monde. Je ne cherche pas à être différent ou à rentrer dans un moule. Je fais la cuisine qui me correspond, qui me ressemble, avec sincérité et singularité.

Vous avez un attachement particulier pour les chefs Michel Bras, Pierre Gagnaire et René Redzepi (Noma, Danemark). Expliquez-nous ?**

Ce que j'aime chez ces personnes-là, c'est qu'elles furent toutes les premières dans le même domaine à proposer une nouvelle vision. Il y a une vraie différence entre l'artiste et l'artisan. Parfois trop précoce, il est souvent compris sur le tard mais se révèle quelques années après comme l'initiateur d'un mouvement nouveau, il y a du génie dans ces hommes-là et c'est rare. Michel Bras et Pierre Gagnaire en sont deux vrais bons exemples.

Aujourd'hui, quelle vision portez-vous sur votre métier ?

Je suis cuisinier, chef-propriétaire par la force des choses mais je suis avant tout le leader d'une équipe qui insufflé un esprit, une envie, une direction pour une maison, une cuisine. Être chef de cuisine, c'est être capable d'amener un plat dans un cadre différent de celui que l'on connaît déjà, avec surtout, le même amour que lorsqu'il sort du four de notre grand-mère.

LES COUPS DE CŒUR D'ALEXANDRE GAUTHIER

CHAMPAGNE

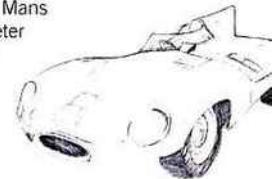
à partager

Si je me laisse facilement tenter par un lait fraise ou une bière ch'ti, j'aime aussi l'élégance et la finesse du 100 % chardonnay Ruinart Blanc de Blancs 1996, accompagné de quelques rondelles de saucisson. Rien de plus chic qu'une grande bouteille avec un mets populaire !

VOITURE

tendance

Une Shelby Toyota 2000 GT et une Jaguar D-Type verte 1 place, ce sont deux voitures qui ont remporté les 24 h du Mans et que je viens d'acheter à l'échelle 1/43 pour jouer avec mon fils, car à chaque fois je me retrouve avec le camion pizza !



USTENSILE

à avoir

Quoi qu'il arrive, j'ai toujours deux ou trois cuillères rangées dans la poche de mon pantalon. De cette manière, je peux piocher facilement là où j'ai envie. Récemment, je viens de compléter ma collection avec une fourchette à huit dents, plus difficile à transporter !

MUSIQUE

l'album à télécharger

Dixit Dominus de Haendel, pas très actuel mais d'une efficacité redoutable pour mettre la tête et le ventre dans le même sens.