



IDÉES/

Alexandre Gauthier

«A force de faire des normes, les goûts disparaissent»



DR

A la tête du restaurant étoilé la Grenouillère à Montreuil-sur-Mer, le jeune chef de 37 ans est l'un des rares à revendiquer une continuité familiale. Il évoque l'héritage de son père, l'évolution de leur métier et son besoin de sortir de la cuisine pour renouveler son inspiration.

Recueilli par
CÉCILE DAUMAS
et **JACKY DURAND**
Dessin
CHRISTELLE ÉNAULT

Il jure qu'il ne s'installera jamais à Paris, trop attaché qu'il est à «son territoire», entre terre et eau, à Montreuil-sur-Mer, dans le Pas-de-Calais. Alexandre Gauthier, 37 ans, chef de la Grenouillère (une étoile au Michelin), se plaît à cuisiner au milieu des herbes folles et des marais, où il écrit depuis treize ans des fables culinaires où le gros bulot se prend pour une volaille rôtie, où la menthe pourpre se transformera en «bulle des marais», où la pomme de terre devient trompe-l'œil, façon gros blanc de poireau avec pralin salé. Elu «cuisinier de l'année 2016» par le Gault & Millau, Alexandre Gauthier

n'est pas le seul à jouer ainsi le prestidigitateur des goûts et des textures sur la scène de la haute gastronomie. Mais il est un des rares chefs à revendiquer une continuité familiale dans un milieu où, souvent, le fils «tue» le père. Roland Gauthier a repris la Grenouillère l'année de la naissance de son fils Alexandre, en 1979. La transmission entre les deux, en 2003, n'allait pas de soi, car le restaurant connaissait à l'époque une situation économique difficile. Non seulement Alexandre Gauthier a réenchanted la Grenouillère dans ses fourneaux et dans ses murs –avec le concours de l'architecte Patrick Bouchain –, mais il a ouvert à Montreuil-sur-Mer deux établissements plus accessibles, une rôtisserie et, en 2015, Anecdote, où il revisite les recettes de son père écrites sur des cahiers d'écolier (*lire Libération des 27 et 28 juin 2015*).



Les chefs étoilés aiment les capitales et les grandes villes. Pourquoi être resté à la campagne près de Montreuil-sur-Mer ?

C'est la ville où j'ai grandi, c'est la ville où mon fils grandit, et c'est là où mon père avait son restaurant, que j'ai repris en 2003. Malgré notre étoile au guide Michelin, nous n'avons rien des codes du grand restaurant. Chez nous, il n'y a pas d'argenterie, pas de ronds de jambe, on veut rester dans le juste ton. Je suis né à Boulogne-sur-Mer, je donne ce que je suis et ce que mon territoire offre, et ce que les gens qui y vivent me procurent. Au printemps, un jeune maraîcher va me faire des tout petits-pois, ultra-jeunes, dont on mangera les cosses. J'en ferai un dessert. Je travaille aussi avec André qui m'apporte des asperges sauvages... quand il en a. Territoire n'est pas terroir, qui est plus associé à la tradition (bière, chicorée, frites...). Le territoire est beaucoup plus ouvert, comprenant la pêche en rivière, la cueillette dans les prairies, le maraîchage, l'élevage, etc. Ce territoire du Nord est mon paysage physique, moral et mental. Je me sens profondément un enfant de la campagne, même si ma campagne n'est pas trop éloignée du monde urbain. A la Grenouillère, j'exprime ce que je suis, je n'interprète pas un répertoire.

Comment imaginez-vous vos plats ?

C'est justement l'idée de territoire qui m'a servi de clé pour ma cuisine. J'essaie toujours d'aborder les produits d'une manière neuve, je suis en perpétuelle recherche. Je teste, je goûte, je me trompe, je recommence. C'est une gymnastique naturelle. Tout peut être une piste pour aborder un produit autrement.

Je tente de l'amener là où on ne l'attend pas. Par exemple, quand je prépare un classique rôti qu'on barde de lard pour ma troisième adresse, Anecdote, je songe à comment m'en inspirer pour la Grenouillère. Je frotte la barde au sel, je l'assaisonne d'un super poivre noir du Cameroun, et je la mets au vinaigre sous vide pour qu'elle garde l'acidité. Puis je prends des feuilles d'épinard épaisses, j'ôte les côtes et je les jette vingt secondes dans la vapeur. Je passe la barde vingt secondes à la salamandre, et je la roule dans les feuilles d'épinard avec une émulsion à la ciboulette par-dessus.

Un autre jour, je me mets en tête de travailler le veau de lait en complexifiant son goût. J'en fais un tartare au couteau auquel j'ajoute une goutte d'huile de noix – j'avais essayé avec l'huile de truffe, mais ça n'allait pas – et puis je l'enferme dans une sorte de raviole faite d'un ruban de radis noir cuit à la vapeur. Je laque l'ensemble avec du fromage blanc et de la fleur de sel.

Vous avez trois restaurants. Quand trouvez-vous le temps de faire ces expérimentations ?

En cuisine, juste avant le service, entre 11 h 30 et 13 heures, ou le soir, de 18 h 30 à 20 heures. Je teste tout ce que j'ai en tête. Le dimanche matin, avec deux de mes cuisiniers, on discute de ce qui s'est bien passé ou pas dans la semaine, des produits que l'on n'a plus. L'approvisionnement, c'est l'autre guerre. En hiver, sortir des pommes de terre, des poireaux, des carottes, c'est dur, il n'y a plus de champignons, c'est la fin des citrouilles, les radis deviennent mous. C'est un vrai casse-tête quotidien pour savoir ce que l'on peut faire, si on va pouvoir tenir trois semaines avec tel légume.

En ce moment on fait rentrer du poisson, il n'y a que du standard alors qu'il me faut des tailles hors norme. Tenez, avant, je recevais des gros bulots à la dimension d'un poing. Je mettais des petits coups de couteau dedans, sans que cela ne se voie. Je les cuisais au court-bouillon, puis les rôtissais au beurre salé. On garnissait les coquilles d'algues séchées que l'on brûlait au chalumeau, et on servait ce bulot avec une crème épaisse au chénopode [*plante sauvage comestible, ndlr*]. Les gros bulots, ça fait peur aux gens. Là, ils étaient fondants sous la dent grâce aux petits coups de couteau donnés dans la chair. Mais, aujourd'hui, je n'en trouve plus.

La standardisation de l'alimentation est-elle un obstacle à la création culinaire ?

La norme, ça tue tout. Ma cuisine n'est pas tellement dans la norme, mon espace de travail non plus. Je n'ai pas de carrelage, pas de plafond mais de l'inox et du béton. Je voulais une cuisine aussi confortable que la salle car, au restaurant, je ne supporte pas la frontière entre les clients et le personnel. Dans ma cuisine, il y a la lumière du jour, de la place, de la musique, une hotte aspirante qui ne fait pas de bruit. On y passe plus de temps qu'avec nos familles. Le goût du travail, l'envie d'être avec l'autre existent chez nous, les émotions circulent. Quand j'entends parler de laboratoire à confitures, à fro-

mages, c'est comme cela que les goûts disparaissent ! A force de faire des normes pour protéger notre société, c'est une partie des racines de notre civilisation que l'on perd en route. T'as pas le droit de pêcher telle ou telle autre variété à telle ou telle période, mais tu as le droit de fabriquer du surimi toute l'année avec ce qu'il reste des poissons, comme si tu décrotais tes bottes : une pâte de protéines de poissons aseptisée en goût, puis aromatisée et colorée !

Vous avez récemment créé un restaurant en vous inspirant de la cuisine de votre père. Pourquoi ?

Je suis né dans le monde de la cuisine puisque mon père était le chef de la Grenouillère. Avec mon restaurant Anecdote, ouvert l'année dernière, j'ai essayé de retrouver son inspiration culinaire et son identité. J'ai repris son répertoire, ses recettes tapées à la machine sans une faute de frappe quand il était apprenti, et je les ai réinterprétées à ma façon, adaptant au goût du jour assaisonnement et dressage des assiettes. L'époque de la cuisine de mon père, c'était la plus dure : les années 70, où l'exigence était totale, où trois quarts des chefs étaient tyranniques. C'était le pire des « oui, chef ! ». Le cuisinier était soumis aux clients et au chef. C'est la Nouvelle Cuisine de Michel Guérard [*chef des Prés d'Eugénie à Eugénie-les-Bains (Landes)*], d'Alain Chapel [*disparu*]

«T'as pas le droit de pêcher telle ou telle variété de poisson à telle ou telle période, mais tu as le droit de fabriquer du surimi toute l'année comme si tu décrotais tes bottes.»





en 1990] qui a cassé ça. C'est eux qui m'ont permis de me libérer de cette tyrannie. Avec Anecdote, il y a une forme de reconnaissance envers mon père. Il a commencé l'apprentissage à 14 ans, n'a jamais connu d'été quand il était en cuisine, ce qui ne l'a pas empêché, malgré toute l'énergie donnée pendant trente-cinq ans, d'être à deux doigts de tout perdre à 50 ans.

Depuis, le chef est devenu une star...

Aujourd'hui, on peut être un cuisinier plus libre, la société a évolué. Cependant, on fait beaucoup d'heures: un bourgeois, ça prend du temps. Si on ne triche pas, qu'on est en frais, il faut éplucher les légumes, faire le pain, c'est long. La cuisine, c'est un métier qui prend tout. On se remet en cause midi et soir. On peut très vite basculer dans le labeur et l'amertume. C'est aussi un métier où on vous donne des médailles et où on vous en retire. C'est l'une des rares professions où l'on est encore noté de façon archaïque. L'erreur, c'est la compétition, alors qu'il faut vivre ce métier pour les autres. La question, ce n'est pas de travailler pour les médailles, c'est de s'inspirer de la phrase de Saint-Exupéry: «*Qui-conque porte dans le cœur une cathédrale à bâtir est déjà vainqueur.*» Je veux aussi que ma cuisine reste accessible au plus grand nombre. Il n'est pas normal que monsieur ou madame Tout-le-monde ait peur de franchir le pas pour s'attabler dans un lieu considéré comme un «grand» restaurant. Avec nos deux autres enseignes, plus accessibles, nous accompagnons cette clientèle qui, un jour peut-être, ira à la Grenouillère. Certes, il faut un certain budget, mais parfois, pour une grande occasion, on peut s'offrir une bonne table. Même si 40 à 45% de ma clientèle vient de Belgique ou d'Angleterre, 15 à 20% de mes clients sont des locaux. S'ils ne viennent

plus, je suis mort.

Comment garder la tête froide face à la pression de la cuisine?

Un restaurant, c'est une mise en jeu à chaque service, midi et soir. J'ai besoin de projets pour garder la fraîcheur et la liberté. J'ai envie de faire avancer autrement cette maison. Prospérer ne suffit pas. En face de la Grenouillère, il y a un bout de terrain au-delà d'un petit pont qui est une sorte de marais. On ne peut rien en faire, mais c'est un endroit où passent les riverains. J'aimerais bien l'aménager comme une continuité du restaurant, que l'esthétique de la maison se propage au-delà des murs. Peut-être pouvons nous y construire une sorte de cabane où des artistes pourraient venir créer, réfléchir, penser... Faire seulement de la cuisine ne suffit pas, j'ai besoin d'accueillir et de rencontrer, parler cuisine autrement. Faire le tour des tables après le service, je ne sais pas trop m'y prendre, entrer dans l'intimité d'une table est parfois gênant. Vite, les conversations tournent autour de la pluie et du beau temps, ou bien ce sont des amoureux qui n'ont envie de parler à personne. Avec cette cabane, il s'agirait de construire une autre conversation. Autour de nous, il y a de l'osier plein la campagne, j'ai invité des vanniers à venir travailler avec nous. J'aimerais qu'ils construisent une continuité entre le restaurant et le marais d'en face, créer des formes ou fabriquer un tressage qui saute le petit pont.

Ça veut dire quoi, pour vous, cuisiner?

Cela dépend pour qui. Prendre du plaisir en pensant au plaisir que ça procurera à l'autre. Dernièrement, j'ai préparé des pâtes pour mon petit garçon. Nous étions tous les deux seuls à la maison, nous avons dîné sur un petit coffre avec des petits tabourets. Pas de grande table, mais une dinette magnifique du haut de ses 3 ans et demi! ◆