

Voyage de Luxe

LE KENYA

Paradis des safaris & lodges d'exception

Savane & cocotiers

Rhinocéros & dauphins

LES SEYCHELLES

Lagons d'émeraude, granit rose et sable de lait...

D'île en île, cap sur l'écotourisme

BRUXELLES

Une ville pour les curieux

Nos adresses coups de cœur

Mode & Design

Hôtels Pop & Arty

Et aussi : *Paris exclusif, Dubaï, île Maurice...*

Hôtels : *Réouverture du Prince de Galles et du Carlton Lyon MGallery*

Gastronomie : *Le chef Alexandre Gauthier à La Grenouillère*





Le chef Alexandre Gauthier



La salle du restaurant essaime ses quelques tables en cuir véritable à l'abri d'un vaste chapiteau métallique. Acier, béton brut, fibres optiques, feu central, les forgerons s'activent en silence en salle comme en cuisine...

L'autre MADELEINE

Vous avez aimé celle de **Proust**, vous adorerez celle de **GAUTHIER**, celle avec qui s'écrit avec un **A**, comme **ALEXANDRE**, *jeune CHEF talentueux* qui a fait de **LA GRENOUILLÈRE**, maison familiale, un haut lieu de la **gastronomie française**.

Texte & Photos : Antoine Lorgnier

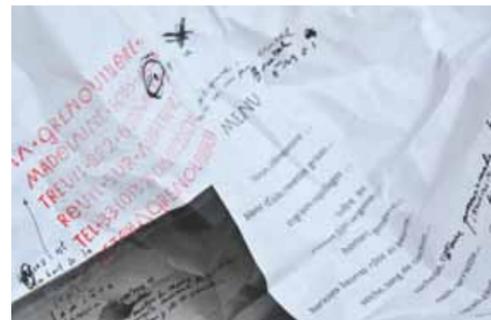
La petite route sinue aux pieds de la ville de Montreuil-sur-Mer. Là, adossé aux fortifications élevées par Vauban, le hameau de la Madelaine-sous-Montreuil s'étire le long de la Canche, miroir changeant pour saules pleureurs et peupliers altiers. Au bout du chemin ou presque, un ensemble de belles longères abritent la Grenouillère, la nouvelle adresse gastronomique qui a redonné au Montreuillois toutes ses lettres de noblesse. On y vient de Paris, de Londres ou de Bruxelles pour un week-end et il faut être patient pour y

réserver sa table. Cela fait maintenant sept ans qu'Alexandre Gauthier a repris l'auberge familiale. Après quelques errements, il a enfin trouvé sa voie, affiné son projet et créé un lieu unique, radical. Un travail de cinq ans qui a vu défiler quatre architectes. D'une table classique et de belle tenue, il a créé un univers totalement différent où la modernité et la fougue de la jeunesse tranchent avec l'héritage paternel. À l'entrée du corps de ferme du XVI^e siècle, quelques éléments

préparent au changement. Plaque d'acier rouillée, panier à œufs customisés sont des signes de piste annonciateurs de plus amples bouleversements. Puis, carreaux de faïence, cheminées en bois, pièces au plafond bas s'effacent soudain devant un long couloir noir. Les lignes s'affinent, s'épurent et se redressent. Un tissu de camouflage en guide de porte et vous voilà transporté au cœur de l'univers d'Alexandre Gauthier, mis en scène par l'architecte Patrick Bouchain. De nuit, l'effet est saisissant. Est-ce la forge de Vulcain ou l'ancre d'un alchimiste ? ➤



SUR LA TABLE, LE STRICT MINIMUM : UN COUTEAU POSÉ SUR UN MORCEAU DE POTERIE SIGNÉ JEAN LAUTREY, UN VERRE À PIED ET, SUR UNE FEUILLE DE PAPIER FROISSÉ AU TEXTE RATURÉ, LE MENU.

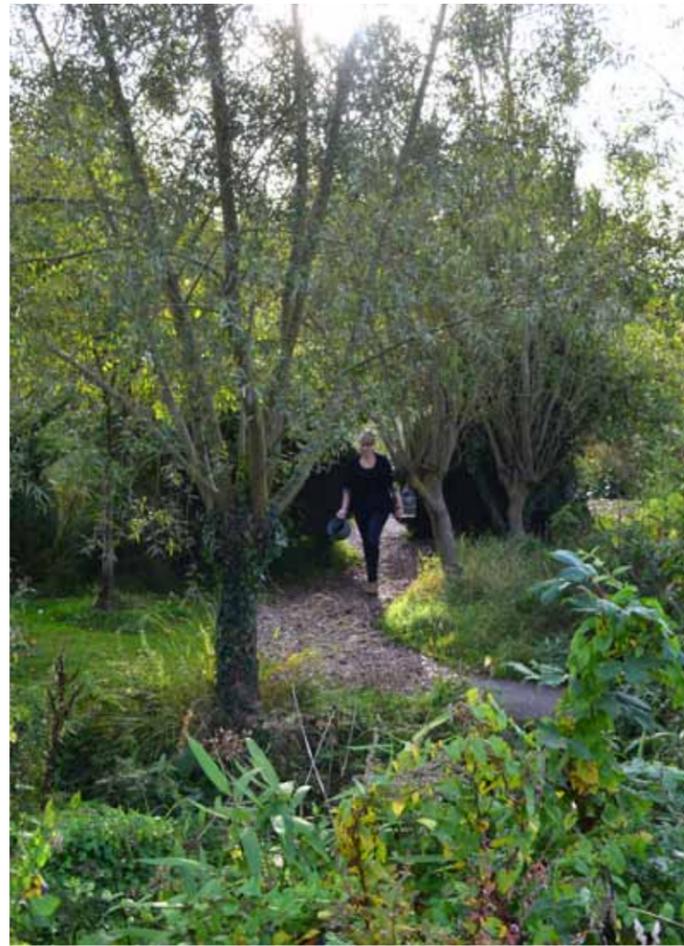


Un peu des deux, difficile de le nier. La salle du restaurant essaime ses quelques tables en cuir véritable à l'abri d'un vaste chapiteau métallique. Acier, béton brut, fibres optiques dispensatrices de lumières, feu central, les forgerons s'activent en silence en salle comme en cuisine, en tous points identique, hormis le piano. Exit Vulcain, trop de quiétude sans doute à son goût. L'atmosphère est plutôt celle de l'élaboration de mets précieux et raffinés, imaginés par Alexandre Gauthier. Surprise. Sur la table, le strict minimum :

un couteau posé sur un morceau de poterie signé Jean Lautrey, un verre à pied et, sur une feuille de papier froissé au texte raturé, le menu. Le parcourir, ou plutôt le déchiffrer, c'est pénétrer l'esprit du lieu, errer avec le chef dans ses tâtonnements propices à la création. Ce soir, le menu est annoncé poétique, sauvage et... le reste de la phrase est indéchiffrable. Peu importe. Alexandre Gauthier revendique une cuisine de

terroir, résolument française mais libérée de ses contraintes et de ses aprioris. Face aux produits, il affiche une franchise parfois brutale. « Chaque produit a une vie et des ressources à tous les stades de sa vie. C'est vrai pour les fruits et les légumes mais également pour la viande. Ici, je sers la vachette à trois, voire cinq semaines. J'adore imaginer des recettes avec un même produit travaillé à des stades de maturité différents qui dévoilent alors des goûts et des saveurs insoupçonnés ». Son autre cheval de bataille, la cuisson : ►





INSPIRÉS DES HUTTES DE CHASSE DE LA BAIE DE CANCHE, ALEXANDRE GAUTHIER ET PATRICK BOUCHAIN ONT SU CRÉER UN LIEU HORS DU TEMPS, SUSPENDU ENTRE MARAIS OUBLIÉ ET JARDIN FANTASTIQUE.



« Pour moi, on mange toujours trop cuit et c'est un désastre gustatif. Mais pas seulement. L'intégrité même du produit en est modifiée ». Ce chantre de la cuisson courte le prouve avec un de ses plats signatures : le homard-genièvre. Imaginez une sorte de buisson ardent au cœur duquel est disposée une queue de homard dont la montée en température a été assurée à la seule chaleur de la sauce passée et repassée sur le crustacé. Et pour en apprécier toutes les subtilités mises en valeur par cette cuisson lente, vos mains

et vos dents. C'est une sensation étrange que d'attraper cette queue de homard à pleine main et de croquer dedans. Au début, le geste est timide, un fond de bonne éducation sans doute, et puis il y a les voisins, qui regardent. Ensuite, le geste s'affermi car le homard a ici une autre texture et les dents doivent se tailler un chemin dans les fibres longitudinales de ce muscle adapté aux rudes conditions de vie sous-marine. La timidité devient

bestialité, le jus coule entre les doigts et sur les lèvres. C'est juste dur de réprimer le réflexe de s'essuyer les lèvres d'un revers du coude. Moment grandiose et délicieux où la transgression joue à plein et sublime toujours plus le produit. Avant et après, le chef a concocté quelques belles surprises plus classiques dans leur dégustation. Œufs de caille Algues séchées, Potimaron et Clémentine, Blanc de caille et Crevettes grises, Courge jaune et Coquillages, Huitre chaude au poivre blanc, Haricots rôtis au beurre, Seiche



POUR PEU QUE VOUS DÉCIDIEZ DE PRENDRE LE DÉLICIEUX PETIT DÉJEUNER AU LIT, APPORTÉ EN CHAMBRE DANS UN PANIER D'OSIER, VOICI UN LIEU OÙ IL FAIT BON PARESSER.



sang de cochon, Vachette, Maïs sarriette, Cacao cerfeuil... les associations se jouent au millimètre, titillent le palais, sollicitent notre mémoire, éveillent les émotions. Alexandre joue autant sur les contrastes des goûts que sur les différences de mâche tout en ne lâchant rien sur le visuel. Jeux de transparences dans les algues, équilibre parfait des tranches de courges et des coques, belle trace de maïs écrasé... rien n'est laissé au hasard. L'alchimie est parfois une science exacte. L'idéal, après un tel moment, est de rester

dormir sur place. Là aussi, Alexandre Gauthier et Patrick Bouchain ont su créer un lieu hors du temps, suspendu entre marais oublié et jardin fantastique. Inspirés des huttes de chasse de la baie de Canche, les deux compères ont dissimulé huit chambres au fond de la propriété mise au naturel par la paysagiste Tiphaine Hameau. Plantes endémiques, fagots, hêtres, bouleaux et saules pleureurs se mêlent et s'entremêlent en un savant

désordre, se reflètent dans la grande baie vitrée des chambres. Intérieur en bois brut, lit en contrebas, baignoire dissimulée dans une banquette-coffre, poêle à bois, télévision cachée dans une toile de jute... tout a été conçu pour créer un rustique confortable, un nouvel antre propice à l'hibernation. Pour peu que vous décidiez de prendre le délicieux petit déjeuner au lit, apporté en chambre dans un panier d'osier, voici un lieu où il fait bon paresser. Ultime et délicieuse transgression. »

Carnet d'adresses p.126

