



Entretien
Alexandre Gauthier

La cuisine radicale

Propos recueillis par Jean-Christophe Planche

C'est Fabrice Lextrait, président des grandes Tables qui proposa à Alexandre Gauthier de porter haut la palette culinaire du Channel. Dès notre première rencontre avec lui, l'envie et le désir de l'accueillir furent immédiats et réciproques.

Un jour ou l'autre, l'histoire retiendra que la scène nationale a collaboré avec un des cuisiniers les plus reconnus au monde. Laissons le temps faire son affaire.

Alexandre Gauthier est chef de la Grenouillère. C'est aussi celui qui signe les plats des grandes Tables du Channel, version restaurant. La Grenouillère vient d'être entièrement (et magnifiquement) rénovée par l'architecte Patrick Bouchain, incité par Fabrice Lextrait et nous-même à mener ce chantier. Patrick Bouchain, celui-là même qui œuvra à la réhabilitation architecturale du Channel. Quoi de plus normal que de retrouver Alexandre Gauthier dans ces Cahiers.

Alexandre Gauthier
vendredi 25 mars 2011
à 20h56 au Channel

Photo Michel Vanden Eeckhoudt

Vous qualifiez votre cuisine de radicale. Qu'entendez-vous par ce terme ?

Une cuisine radicale, parfois brutale, surprenante, pertinente et impertinente... Ces mots définissent le cadre de travail que je me suis fixé. Il s'agit de prendre à contrepied un produit que tout le monde connaît sans que cela soit gratuitement insolent. J'avais, par exemple, un problème avec la coquille Saint-Jacques. Je suis né à Boulogne-sur-mer et ai donc eu la chance, pendant mon enfance, de déguster des coquilles Saint-Jacques qui sont les meilleures de France. Aujourd'hui, tous les restaurants proposent des coquilles Saint-Jacques. Le jour de l'ouverture de la saison, le 3 octobre, tous la mettent à leur carte en la cuisinant de la même façon : soit en carpaccio, soit sautée et arrosée au beurre noisette. On nous vante la finesse et la subtilité de la noix de Saint-Jacques mais au final c'est un goût qui est devenu commun, rond, facile. Je ne voyais pas l'intérêt de proposer un plat de plus et n'ai pas mis à ma carte de Saint-Jacques pendant trois ans. J'ai un jour eu envie de me pencher sur ce produit pour le sortir autrement. Au lieu de la respecter et de l'accompagner gentiment, je lui ai rentré dedans pour voir ce qu'elle avait au fond du ventre, j'ai attaquée pour l'amener à s'exprimer autrement. Après l'avoir fumée crue, acidifiée, mise au sel et au sucre, il est apparu qu'on pouvait obtenir un goût de folie en la carbonisant à feu vif juste sur un endroit. Elle est actuellement au menu de La Grenouillère : ma lecture du produit est aujourd'hui celle-là. Je propose donc une cuisine de parti pris. Être radical consiste à assumer mes goûts et mes envies pour bousculer les attentes, faire donner à un aliment des saveurs inédites.

Être radical consiste à assumer mes goûts et mes envies pour bousculer les attentes, faire donner à un aliment des saveurs inédites.

Il ne s'agit pas de chercher la provocation : toutes les cuisines sont légitimes pourvu qu'elles soient bonnes. La règle du jeu est claire. Je cherche seulement à proposer ma vision personnelle du produit en essayant d'être le plus juste possible. Je joue sur la maturité du produit pour proposer une lecture différente de celui-ci, tel qu'on le trouve dans le commerce. Une fraise verte, considérée habituellement comme pas mûre est formidablement croquante, acide et pas sucrée : ce fruit n'est alors plus forcément un dessert. Un abricot vert, mûr ou trop mûr est toujours un abricot mais on passe d'une acidité fraîche à un goût confortable voire à l'oxydation : les tartes sont totalement différentes. Tout peut être une piste pour aborder autrement un produit.

J'ai toujours un cahier sur lequel je note toutes mes idées, même celles qui me semblent saugrenues. Je les laisse ensuite cheminer, rebondir, se transformer... Je propose une cuisine qui est profondément liée à mon humeur du moment mais guidée par le souci d'être sincère.

Vos menus en plusieurs services sont-ils écrits comme des spectacles avec une dramaturgie ?

Je me sens incapable de proposer un seul plat qui serait emblématique de ma cuisine. Je m'exprime à travers le menu. J'y dis tout, d'ailleurs. Une fois que vous avez dégusté mon grand menu, vous savez tout de mon humeur, de ma sensibilité : je suis comme nu. L'ordre des plats est clairement pensé. On démarre sur des fraîcheurs, des acidités, pour laver le palais, mettre en appétit puis on monte en puissance, crescendo, avec parfois des ruptures, des temps plus neutres pour laisser le plat suivant pleinement s'exprimer. Je cherche un rythme entre les acidités et les textures, le moelleux et le croquant, les sucres, le douceâtre. Les plats que je propose sont liés aux produits de saison et à des désirs. Quelques plats deviennent des plats-signature que les clients attendent, comme le homard au genièvre ou la bulle d'oseille : je les fais revenir à la carte. D'autres sont liés aux saisons ou aux envies. Pour l'année prochaine, j'ai demandé à un maraîcher de semer des haricots qui n'arriveront jamais à maturité car ce sont les fleurs qui m'intéressent : servies avec une cuillère de bière fraîche, elles se dégustent avec les doigts. La carte change donc régulièrement mais l'organisation des plats obéit toujours à une logique. En ce moment par exemple, je propose en début de repas un potimarron, clémentine, lame de foie gras, fleur de sel et poivre blanc. Le potimarron est habituellement cuisiné en soupe ou en gratin, plus rarement en purée : pourquoi ne pas le travailler cru, comme une carotte râpée ? Son craquant rencontre la gelée de clémentine, très fine, un peu acidulée mais pas trop marquée agrume. Une lame de foie gras vient mettre de la rondeur dans l'ensemble. Le foie gras n'est d'ailleurs pas annoncé sur la carte : il est tellement attendu dans les restaurants gastronomiques qui proposent tous les mêmes menus stéréotypés avec homard, truffe, caviar, langoustine... Je pense qu'on peut être un grand restaurant sans ces produits ou en les travaillant autrement. Les clients ne viennent pas manger à La Grenouillère pour trouver du foie gras : je l'utilise parce qu'il me semblait trouver sa place dans cette proposition. Viennent ensuite les couteaux. J'ai rencontré la semaine dernière un cueilleur qui m'amenait des coques et des crevettes.

Je lui ai demandé des couteaux et il venait justement d'en faire deux cents kilos. Je les travaille en les mettant dans l'eau salée pour qu'ils perdent un peu leur sable puis on les ouvre, les remplit d'un blanc d'œuf légèrement iodé, de croûtons, et on les pose sur une poudre de pop-corn. Les entrailles du couteau évidé sont apparentes et palpitent encore dans la bouche. Le repas démarre donc tranquillement avec des agrumes et le couteau bien frais est une première rupture. Ensuite, je propose un avocat et lotte crue en jouant sur les textures. On sert partout l'avocat avec du guacamole ou en purée trop citronnée. Nous le servons dans un cube qui rappelle une compression de César, arrosé au moment du service d'eau de mer reconstituée : contrairement à ce qu'on imagine, la lotte est plus moelleuse que l'avocat. J'essaie d'emmener les produits là où on ne les attend pas. Le chou de Bruxelles, qui a une connotation horrible en France de légume des cantines, est cuit feuille à feuille et servi avec des œufs de cabillaud fumés, des dés de raisin et une sauce légèrement moutardée... On avance dans chaque plat qui est conçu pour être dégusté en trois ou quatre bouchées. La première est l'explosion du goût, la surprise ; la deuxième permet d'analyser un peu mieux ce qui est goûté. La troisième est dans l'explication ou la compréhension du plat tandis que la quatrième est déjà de la gourmandise et présente moins d'intérêt.

Vous considérez-vous comme un artiste ?

Cet été, je n'ai pas été capable de faire un dessert aux fruits rouges. Créer un bon dessert n'est pas très compliqué mais c'est autre chose d'en proposer un qui mérite d'être à la carte de La Grenouillère, qui donne une vision différente d'une cerise ou d'une framboise. J'étais sec et c'est la première fois que cela m'arrivait. Cette perte momentanée d'inspiration me rapproche peut-être de ce que peuvent ressentir les artistes. Je n'aime pas qu'on mette sur le même plan cuisinier et créateur. Comment pourrais-je me comparer à un Johann Le Guillerm qui réinvente le cirque de manière éblouissante ? Sa puissance de travail est tellement énorme, ses spectacles sont de telles gifles que je trouverais vraiment présomptueux de me comparer à lui. Disons que je pratique une cuisine d'auteur. Mon père, qui était le patron de La Grenouillère avant moi, a travaillé dans un contexte de cuisine plus traditionnelle : il fallait respecter la recette. J'ai eu la chance de faire partie d'une nouvelle génération de chefs, plus libérés, qui ont tous dans leur ADN quelque chose de la cuisine de Michel Bras. Cela a coïncidé avec l'apparition d'une nouvelle

génération de critiques gastronomiques et d'une clientèle qui recherchait une cuisine différente. Il ne faut pas oublier que nous sommes des commerçants. Ce sont ces critiques et ces clients qui m'ont permis d'avoir du crédit et de ne pas être considéré comme un azimuté, un électron libre faisant ses drôles d'expériences. Sans eux, l'histoire aurait pu s'arrêter très vite.

Sans me prendre pour un artiste, je m'enrichis énormément à leur contact. J'ai été fasciné par le spectacle *Gramoulinophone* de 2 rien merci. Les comédiens commencent à jouer avec des noix, font de petits gestes... Il ne se passe presque rien et c'est beau. Cela me donne envie de prendre le temps de regarder les choses, de laisser reposer.

Les duos me nourrissent également : le Channel m'a invité à plusieurs reprises à me confronter avec des personnes liées au monde de l'art pour inventer de nouvelles manières de cuisiner et de manger. Il n'y a pas les contraintes d'un restaurant et cela libère l'imagination, m'a permis de faire des propositions culinaires encore plus radicales ou aventureuses.

Vous disposez de trois lieux pour vous exprimer. En quoi sont-ils complémentaires ?

Pour être un cuisinier complet, il me semble que je dois m'exprimer dans plusieurs cadres. En association avec William Elliot, j'ai créé en 2007 une rôtisserie contemporaine – Froggy's Tavern – à Montreuil-sur-mer. J'avais envie d'un endroit convivial, un lieu bonhomme où le vin était assez peu cher et assez bon pour que chacun choisisse sa bouteille et qu'on finisse tous ensemble celles qui restent. Un lieu dans lequel on peut parler fort. Puis en 2009, Fabrice Lextra, patron des grandes Tables, et Francis Peduzzi, directeur du Channel, m'ont proposé de m'occuper du lieu de restauration dans les abattoirs rénovés qui accueillent la scène nationale. Nous avons eu de longues discussions car je craignais que les mondes du spectacle et de la restauration s'affrontent plus qu'ils ne s'enrichissent mais nous nous sommes clairement enrichis de nos deux univers. Proposer une cuisine ludique et pertinente, quotidienne et extraordinaire, à un prix raisonnable (autour de vingt euros) dans un lieu populaire est un vrai défi. J'y travaille donc avec une équipe formidable emmenée par le chef Alain Moitel et Aurélie Ramet, responsable d'exploitation. Je viens une matinée par mois au moins à Calais pour écrire la carte, manager, mettre en route. Le troisième lieu est La Grenouillère qui est

Créer un bon dessert n'est pas très compliqué mais c'est autre chose d'en proposer un qui mérite d'être à la carte de La Grenouillère, qui donne une vision différente d'une cerise ou d'une framboise.

mon laboratoire, là où j'expérimente et crée, le lieu d'où tout part. J'ai repris ce restaurant familial et viens récemment de le transformer. En découvrant le Channel, j'ai été conquis par le lieu. Plutôt qu'un endroit formaté ressemblant à n'importe quel lieu de spectacle, l'architecte Patrick Bouchain et l'artiste François Delarozière ont inventé un lieu vivant dans des anciens abattoirs. Rien n'y est aseptisé : on peut casser un mur, apposer des affiches partout, ajouter ou enlever des machines sans que cela ne change sa nature. C'est un lieu vivant. Je cherchais en vain depuis quelques années quelqu'un capable de transformer ce restaurant en un lieu qui me ressemble, qui corresponde à ma cuisine. Par le Channel et les grandes Tables, j'ai découvert Patrick Bouchain et cela m'a donné envie d'oser lui proposer de rénover mon restaurant de La-Madelaine-sous-Montreuil.

Nous essayons de recréer des connexions entre les gens dans l'acte de manger.

Comment avez-vous pensé un restaurant de luxe en 2011 ?

Il me semble qu'on peut faire évoluer ce qu'on attend d'un restaurant. À trente-deux ans, je suis encore un jeune chef qui apprend tous les jours et je mesure que la notoriété et le crédit dont je dispose aujourd'hui sont extrêmement fragiles. Tout est remis en cause chaque midi et chaque soir. Je suis aussi un chef d'entreprise et l'investissement dans La Grenouillère est très lourd. Il s'agit d'un pari. Une autre approche des produits a des conséquences sur l'accueil et le cadre : c'est un ensemble. La plupart des restaurants gastronomiques se livrent à une surenchère dans le spectaculaire. Les cartes sont symptomatiques : elles sont toujours plus grandes, plus glacées, plus dorées, plus somptueuses... On se croirait parfois dans une cour de récréation. À La Grenouillère, la carte est une simple feuille A4 froissée avec le nom des produits qui composent les plats, sans métaphores grandiloquentes. Cette feuille rappelle aussi le papier bible dans lequel on imprime les éditions de la Pléiade : n'est-elle au fond pas plus véritablement luxueuse

que toutes les autres ? Nous avons travaillé sur ce genre de détails : nous n'avons pas de carte d'eaux du monde entier mais en avons choisi une que nous proposons à discrétion. Je ne vois pas l'intérêt de commander une eau d'Hawaï dont on hésitera à reprendre une bouteille après le café tellement le prix est prohibitif. Notre eau est offerte et cela fait partie de l'élégance de la maison. Avec Patrick Bouchain, nous avons pu approfondir la réflexion en utilisant des matériaux inhabituels tels que le métal, la fibre optique ou le cuir. Les cuisines sont ouvertes et visibles de la salle : cela permet aux énergies de circuler, de sentir les rythmes. Plutôt que des nappes brodées, nous avons choisi des tables en cuir nu. Le cuir est sensuel, doux au toucher mais garde aussi les stigmates des repas précédents. Au fil du temps, il prend une patine. Ce ne sont pas des marques d'usure mais des marques du passage du temps, comme des rides sur un visage. Nous avons voulu ce lieu vivant. Il me semble que le vrai luxe aujourd'hui est de pouvoir prendre le temps d'échanger avec l'autre. Les huttes dans lesquelles on peut séjourner à La Grenouillère, sont pensées comme des endroits qui donnent envie de se rapprocher, de faire l'amour : baignoire cachée, cheminée au feu de bois, douceur du zinc, ouverture sur la nature...

Nous essayons de recréer des connexions entre les gens dans l'acte de manger. Nous ne servons pas des pains individuels mais un vrai pain prédécoupé, mis sur la table. Quelqu'un se dévoue, se met en avant pour rompre le pain. L'acte de passer à table est un partage qu'on oublie parfois dans les grands restaurants où chacun a son assiette, choisit des plats différents. Je vois parfois des couples qui n'ont plus rien à se dire : j'aimerais pouvoir faire en sorte qu'ils se retrouvent par la cuisine. Plus qu'un lieu, nous avons essayé de créer un univers. J'imagine parfois une histoire romanesque comme celle de Clint Eastwood et Meryl Streep dans le film *Sur la route de Madison* : ils partagent les quatre jours les plus inoubliables de leur vie, des instants où tout est magique. J'aimerais que La Grenouillère soit le lieu permettant de vivre des moments aussi intenses. C'est mon horizon.

Les Cahiers du Channel
ont donné la parole à :

- | | | | | |
|-------------------------|----------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------|
| 1 François Guiguet | 12 Pascal Comelade | 22 Paola Berselli | 32 Loïc Julienne | 41 Claire Dancoisne |
| 2 Loredana Lanciano | 13 Anne Conti | et Stefano Pasquini | et Patrick Bouchain | 42 Christophe |
| 3 Pippo Delbono | 14 KompleXKapharnaüm | 23 Laurent Cordonnier | 33 Francis Peduzzi | 43 Vincent Josse |
| 4 Leila Shahid | 15 Jacky Hénin | 24 Léa Dant | 34 Daniel Conrod | 44 Raphaël Navarro |
| 5 Gilles Taveau | 16 Francesca Lattuada | 25 Sébastien Réhault | 35 Ariane Ascaride | et Clément Debailleul |
| 6 Johann Le Guillerm | 17 Bernard Stiegler | 26 Peter De Bie | 36 Jean Kerbrat | 45 François Morel |
| 7 Denis Declerck | 18 Michel Vanden Eeckhoudt | 27 Guy Alloucherie | 37 Fabrice Lextrait | 46 Philippe Nicolle |
| 8 Alexandre Haslé | 19 Jean-Luc Courcoult | 28 Liliana Motta | 38 Jérôme Bouvet | |
| 9 Hugues Falaize | 20 Arnaud Clappier | 29 Amandine Ledke | et Yann Servoz | |
| 10 Jean-Claude Gallotta | et Guillaume Poulet | 30 Sébastien Barrier | 39 Reine Prat | |
| 11 François Delarozière | 21 Jules Étienne (Julot) | 31 Francisco Jorge | 40 Jan Rok Achard | |