

TEXTE SYLVIE LARRIÈRE PHOTOGRAPHIES THOMAS MUSELET



BIO EXPRESS

1989

Naissance le 26 mars, à Boulogne-sur-Mer.

2003

Revient auprès de son père à La Grenouillère.

2008

Décroche sa première étoile.

2011

Ouvrira une Grenouillère rénovée, dotée de quatorze chambres semi-enterrées.

pas d'où. » L'humilité du père est le terreau du fils. « Une histoire d'homme et d'humanisme », souligne Yannick Hornez. Ici, la transmission s'est faite sans fausse note, dans la confiance. Le père, toujours associé, ne met plus les pieds en cuisine, accueille le client, s'occupe des courses. « Quand Alexandre est revenu, je me suis dit que mon métier, ce serait de mettre mes bottes et d'aller cueillir. » Parce que la seule chose qu'il retrouve de sa cuisine dans celle de son fils, c'est l'utilisation des herbes. Fleur de radis, fleur de roquette, de colza, consoude, mourons des oiseaux... Elles s'affichent comme « mauvaises herbes » au menu en complément d'un « ferré » de bœuf, se mêlent aux bouquets et anchois, colorent l'assiette de cabillaud et pomme.

La beauté de l'éphémère

Alexandre reconnaît la rupture avec la carte paternelle. Il n'a gardé que les cuisines de grenouille, la côte de veau et les crêpes Suzette, pour ne pas heurter la clientèle historique. Pour quelque temps encore. Alexandre est un homme en mouvement. Surfe saison après saison, oublie les plats de mois en mois, passe à autre chose. « Je n'ai pas le choix, on me dit créatif. C'est parce que c'est éphémère que c'est beau. »

L'homme est monté sur piles, ne tient pas en place. Usant ! À 31 ans, il gère deux restaurants, La Grenouillère, une pâtisserie, la Froggy's Tavern, à Montreuil-sur-Mer, et travaille comme consultant pour Le Channel, à Calais. Saute d'avion en avion, de Londres à New York, pour des démonstrations culinaires. « Plus j'en fais, meilleur je suis. Je suis en fusion, en émulsion », s'amuse-t-il.

L'étoile montante de la gastronomie française franchira encore un pas en 2011. En

brutale ». En tout cas, « sans gadget ». Comprendre notamment sans épices, « trop souvent utilisées pour masquer, ou alors mal dosées ».

Casser les codes

Amateur d'architecture et d'art contemporain, Alexandre Gauthier défend une approche hors des sentiers battus. S'il revendique l'héritage des Gagnaire, Bras et autres Roellinger, il n'est que peu passé par les grandes maisons. Pas le temps. En 2003, « radicale, sauvage et surprenante, parfois subtile, parfois

de la formule. Juste ce qu'il faut de piques pour être impertinent. L'œil bleu moqueur, le sourire enjôleur. Opération séduction. VRP de sa petite entreprise. Le chef de La Grenouillère se défend pourtant de cette douce arrogance. « Nous ne sommes que des cuisiniers, faut arrêter de se prendre la tête, s'agace-t-il. Nous sommes des gens qui devons faire plaisir tout en nous faisant plaisir ! » On le sent chroniqueur gourmand. Les phrases rodées, maintes fois répétées à l'identique à une presse qui l'encense. Le sens

Alexandre Gauthier pourrait a g a c e r. Jeune chef prodige, une gueule d'ange, il manie le verbe aussi bien que les couteaux. Incisif et percutant. Il tient la pose, impeccable, nez rouge de clown sur le pif, le temps d'une photo pour la collection de Yannick Hornez, notre chroniqueur gourmand. Les phrases rodées, maintes fois répétées à l'identique à une presse qui l'encense. Le sens

ALEXANDRE GAUTHIER
Un chef en émulsion

À 31 ans, Alexandre Gauthier a poursuivi l'œuvre paternelle et reconstruit son nid à La Madelaine-sous-Montreuil. Étoilé depuis 2008, il s'affiche comme l'un des chefs les plus créatifs du moment. Yannick Hornez nous guide dans sa cuisine.

SES BONNES ADRESSES

• Son maraîcher :

Frédéric Blard, à Écuire
« Quelqu'un de vrai », selon Alexandre Gauthier. Son exploitation en agriculture biologique fournit les feuilles et autres mauvaises herbes à La Grenouillère.

115, rue de Montreuil, 62170 Écuire.
Tél. : 03 21 81 21 84.

• Un fromager : Éliane

Leviel, à Montcavrel
Agricultrice, elle propose beurre frais, lait et fromages de chèvre, qu'elle vend le samedi matin sur le marché de Montreuil.

2, rue Val-Bernard, 62170 Montcavrel.
Tél. : 03 21 81 63 65.

• Un confrère : La Cour

de Rémi, à Bermicourt
D'autres l'ont déjà cité, mais Alexandre veut en parler : « Ouvrir un restaurant dans un lieu reculé, c'est audacieux. C'est un type super, dans un lieu super. »

1, rue Baillet, 62130 Bermicourt.
Tél. : 03 21 03 33 33.

« Nous voulons offrir des parenthèses dans la vie de nos clients. »

novembre, La Grenouillère ferme pour quatre mois de travaux. Sixième propriétaire, il ajoutera sa propre patte aux précédentes extensions. Les fresques murales de la salle actuelle, qui datent de 1920, seront préservées, mais la pièce transformée en salon. La cuisine s'ouvrira sur la nouvelle salle, elle-même tournée vers le jardin. Fini les « rideaux qui tombent en oreille de caniche » ou les « croûtes » qui s'étalent sur les murs.

Alexandre et son père ont vu grand. Quatorze chambres seront également construites dans le jardin. Des chambres « semi-enterrées », à l'image des huttes de chasse, avec des poêles à bois. « Des nids d'amour, s'enthousiasme Alexandre. Quatre-vingt-quinze pour cent de notre clientèle y feront l'amour ! Nous voulons offrir des parenthèses dans la vie de nos clients. »

Il faudra d'ici là convaincre définitivement les banquiers, qui peinent parfois à comprendre pourquoi ce jeune chef ne part pas s'installer à Tokyo ou à New York. « J'existe à l'étranger uniquement parce que j'ai une identité ici. Je suis

tique. Ludique, comme ce homard en buisson de genièvre, à déchiquter

avec les doigts dans le sens de la fibre, ou ces alvéoles de miel couvertes d'un morceau de citron. De brutal, nous n'avons rien trouvé. Même la bulle d'oseille qu'on nous éclate dans l'assiette ou la meringue attachée au burin. C'est une maison familiale chaleureuse, où l'on nous invite au voyage. « Nous sommes partis très loin », reconnaît Yannick Hornez. ■



« Une cuisine sans épices avec les « produits du territoire ».

ÇA VAUT LE DÉTOUR

CHEZ CHRISTOPHE BURET, À LINSELLES

Gâteaux gourmands du dimanche

À peine étais-je entré dans la pâtisserie de Christophe Buret, rue de Lille, à Linselles, que la petite religieuse dodue dans sa bure « chocolat » a attiré mon regard. Ce gâteau évoque avec tendresse les « quatre heures » et dimanches de notre enfance : une pâte à chou légère et aérée due à la minutie de la préparation, fourrée d'une crème riche et onctueuse à base de chocolat ou de café – comme pour l'éclair. Quant au mille-feuille, un joli conte aux sept cent vingt-neuf paires de feuillettes pur beurre (exit la margarine), on devine ses deux couches de vraie crème pâtissière faite avec du lait, des œufs de ferme et pas trop de sucre, doucement montée en température avec une gousse de vanille, le tout glacé sur le dessus par un fondant lisse et brillant. Un trésor de goût qui montre la volonté de bien faire de Christophe Buret, un pâtissier comme je les aime et avec qui on atteint à coup sûr le paradis ! ????

Boulangerie-pâtisserie Buret-Desbonnets, 11, rue de Lille, 59126 Linselles. Tél. : 03 20 03 46 56.



YANNICK HORNEZ
Clown professionnel et chroniqueur sur Wéo

France 1, Espagne 0
Je ramène ma fraise

Gariguettes, cilflorete, mara des bois... les fraises annoncent l'été. Il suffit, sans les laver, de cueillir dans le jardin ces merveilleux fruits rouges, aux dimensions idéales, d'enlever la queue et de croquer en se laissant envahir par leurs arômes riches et complexes. Fraise sur le gâteau, ils sont riches en vitamine C et oligo-éléments, et peu caloriques.

Si vous n'avez pas de fraises dans votre jardin, précipitez-vous chez votre commerçant préféré, mais de grâce, évitez d'acheter ces gros trucs rouges et insipides cueillis avant d'être mûrs et importés d'Espagne. Plus de 80 000 tonnes de fraises d'Espagne sont envoyées en France chaque année, achetées à bas prix par les grandes surfaces. Avec 10 tonnes par camion parcourant chacun 1 500 kilomètres, ça nous fait 8 000 allers et retours, CO₂ et gaz d'échappement compris. Elles sont produites sur 6 000 hectares, dans le sud de l'Andalousie, en empiétant en toute illégalité (grâce à la tolérance du gouvernement) sur le parc national de Doñana, une zone humide inscrite au Patrimoine mondial de l'Unesco, qui abrite l'ultime population espagnole d'une vingtaine de lynx pardelles, dits lynx d'Espagne.

Les fraisiers destinés à cette production sont détruits chaque année. À l'automne, la terre sableuse drainante est stérilisée et la microfaune détruite avec du poison (bromure de méthyl et chloropicrine). Ensuite, la majorité des producteurs emploient des saisonniers originaires du Maghreb, sous-payés et logés dans des conditions précaires. Pour terminer, les fraisiers poussent sur 5 000 tonnes de plastique noir qui sont soit emportées par le vent, soit enfouies n'importe où, soit brûlées sur place. Ils sont matraqués d'engrais, de pesticides et de fongicides. Ils consomment une grande quantité d'eau issue de forages plus ou moins légaux, appauvrissant la nappe phréatique et fragilisant les zones humides.

Alors, achetons des fraises fraîches cueillies avec soin chaque matin près de chez nous. Le retour des beaux jours est l'occasion de se balader et de découvrir nos petits producteurs de fraises pleine terre. Verlinghem, Phalempin, Lecelles, Béthune, Landrethun-les-Ardres ou Samer fêtent la fraise de qualité. La fraise du Nord-Pas-de-Calais est un peu plus chère, fragile, de saison... mais elle est gustativement tellement meilleure !

CHRONIQUE D'UN CLOWN GOURMAND