

Décembre 1995: Tous ensemble!

Aujourd'hui : **Bruno Dalberto**

La fédération des transports CFDT, dont il est le secrétaire général en 1995, misera jusqu'au bout sur l'unité du mouvement.

P. 20

Les chefs mettent les pieds dans le plat (4/8)

Aujourd'hui : **Alexandre Gauthier**

À 36 ans, le cuisinier, installé dans le Pas-de-Calais, a été désigné « chef de l'année ».

Sa cuisine brise tous les codes. Sa recette : clémentines grillées, clams et coques. P. 18



JEUDI 24 DÉCEMBRE 2015 | N° 21826 | 1,70 € l'Humanité.fr

l'Humanité

LE JOURNAL FONDÉ PAR JEAN JAURÈS

DÉCHÉANCE DE NATIONALITÉ

Hollande et Valls renient une certaine idée de la France



CETTE
MISE EN CAUSE
DU DROIT DU SOL
ROMPT AVEC UN
DES PRINCIPES
FONDAMENTAUX
DE LA
RÉPUBLIQUE.

Nombreux sont ceux qui, à gauche, auront ressenti les annonces du premier ministre hier comme un violent uppercut dans le foie. Ainsi, la possibilité de déchéance de nationalité sera finalement élargie dans la Constitution à l'ensemble des Français ayant la (mal)chance de posséder deux nationalités. Quatre millions de Français (et

eux seuls) pourraient donc demain faire l'objet d'une sanction spécifique à leur statut. Le chef de l'État et le gouvernement socialiste en ont décidé ainsi. « L'efficacité, ici - et tout le monde l'aura compris -, n'est pas l'enjeu premier », a d'emblée expliqué Manuel Valls. « C'est une mesure à caractère hautement symbolique. » Oui, mais de quoi? Politique-

ment en tout cas, le symbole est absolument désastreux: non seulement le dernier à avoir voulu inscrire dans la loi une extension de la déchéance de nationalité était Nicolas Sarkozy en 2010, pour les binationaux ayant acquis après leur naissance la nationalité française (provoquant alors une levée de boucliers de toute la gauche, Valls compris - lire page 6);

mais avant cela personne n'avait osé toucher à la nationalité depuis les drames de la Seconde Guerre mondiale, quand le ministre de la Justice du gouvernement de Vichy, Raphaël Alibert, déclarait que « les étrangers ne doivent pas oublier que la qualité de Français se mérite ». Seul le Front national osait encore s'y attaquer. ●●●

Lire la suite de notre article page 4





Les chefs mettent les pieds dans le plat

Alexandre Gauthier: « On doit s'intéresser à tous les publics et à toutes les bourses »

Le chef de La Grenouillère à La Madeleine-sous-Montreuil, cuisinier de l'année, assume une cuisine de liberté émancipée du carcan des vieilles certitudes.

La Madeleine-sous-Montreuil (Pas-de-Calais), envoyé spécial.

Comment êtes-vous devenu cuisinier?
ALEXANDRE GAUTHIER Il y a douze ans, je suis venu donner un coup de main au restaurant de mon père, La Grenouillère, qu'il avait acheté en 1979. J'y ai grandi. Avant, c'était la maison du passeur qui faisait traverser la Canche sur une barque aux locaux. Il tenait un petit comptoir où il servait des coups pour faire patienter. Quand le pont a été construit, c'est devenu un restaurant décoré par des fresques inspirées du poème de La Fontaine où la grenouille qui veut se faire plus grosse que le bœuf à la fin explose.

Comment définissez-vous votre cuisine ?

ALEXANDRE GAUTHIER Comme une photographie d'un instant présent d'un territoire moral, physique et aussi abstrait. C'est une cuisine de souche et de racine françaises, libérée de ses a priori et de ses certitudes. On vit dans un très beau pays, mais l'arrogance à la française fait que ces certitudes et ces a priori entraînent la disparition d'une grande dose de créativité et de liberté. Si on franchit ces deux barrières, on s'offre un champ de liberté gigantesque. Je prends à contre-pied les produits du quotidien. On ne vient pas tous les deux jours manger à La Grenouillère ! Mais je veux être capable dans les deux autres restaurants à Montreuil-sur-Mer (L'Anecdote, où il reprend les plats de son père, et la rôtisserie Froggy's Tavern - NDLR) d'accueillir tous les publics. C'est important pour moi de proposer de la cuisine du quotidien et de l'exceptionnel. Pour être un cuisinier complet, on doit s'intéresser à tout le monde, à tous les publics et à toutes les bourses.

Vous vous définissez comme un artisan du moment, de l'éphémère...

ALEXANDRE GAUTHIER C'est exact. Le plat a une durée de vie de trois minutes. On essaie d'être cohérent dans la cuisine, dans l'accueil, pour que tous les curseurs soient au même niveau. Dans le « service », un mot qui me déplaît beaucoup car il a une notion de servitude, je lui préfère le terme d'accompagnement, nous devons aider à vivre l'instant, créer de l'éphémère pour qu'entre le moment où l'on ouvre la porte et celui où on la ferme il reste un souvenir, un moment de poésie suspendu. Mon équipe est venue avec moi sur un projet, celui de ma vie : faire de La Grenouillère un restaurant et beaucoup plus que ça. Il y a trop d'endroits où l'on sent que les gens bossent.

Le fait de cuisiner devant les clients, est-ce un parti pris ?

ALEXANDRE GAUTHIER La transparence est totale. Il n'y a pas de casserole ou de couteau qui traverse la cuisine pour aller atterrir dans la tête du pauvre apprenti ! On passe notre vie dans ce lieu. C'est pour cela que je n'accepterais pas que les hommes et les femmes travaillent dans des conditions moins bonnes que celle dans lesquelles j'ai décidé recevoir mes clients. Ils passent plus de temps avec moi qu'avec leurs



LE CHEF

Alexandre Gauthier, 36 ans, est resté fidèle au Pas-de-Calais. Il a fait de son restaurant, La Grenouillère, un lieu empl d'esprit. Il brise les codes. Il « brûle » la Saint-Jacques, grille l'huître, marie la betterave rouge aux œufs de poisson, offre une raviolle de radis noir au fourneau, entoure une glace aux herbes du marais d'une fine bulle de sucre. Il développe une cuisine de partage d'instant, joue des couleurs, mais avec sobriété, dans une salle créée de toutes pièces. De cette longère âgée de 380 ans, il a fait un restaurant du XXI^e siècle en restant proche de son territoire, un mot qu'il préfère à celui de terroir, où il cuisine le produit du quotidien qu'il détourne. Et la magie opère. À l'étonnement devant l'audace succède l'enchantement. Il aime l'art contemporain, Georges Mathieu, Annette Messager et Christian Boltanski ou Claude Lévêque, les photographes Georges Rousse ou Gérard Rancinan ou Barabas. « Ils me nourrissent tous », dit-il.

conjoint et leurs enfants. Et puis, pourquoi devrions-nous être dans un lieu fermé aseptisé avec du carrelage blanc, qui n'a aucune vie. Que peut-il se créer dans un laboratoire où il n'y a pas des idées, des envies, de la créativité, de l'émotion et l'envie de donner. J'ai eu la chance d'avoir un architecte incroyable, Patrick Bouchain, qui a compris que toutes ces règles qui aseptisent, créent un univers normé et étaient en contresens.

Votre cuisine est aussi très différente ?

ALEXANDRE GAUTHIER On ne cherche pas à être différent, mais à être nous-mêmes. Je fais une cuisine très personnelle, d'auteur. Ma cuisine est basée à 85 % sur des produits locaux, à part l'huile d'olive, la fleur de sel de Guérande dont le taux d'humidité me plaît, les poivres blanc et noir et du riz sauvage canadien que j'utilise très peu. Je n'utilise pas d'épices, cela n'aurait pas de sens ici. Chez Olivier Roellinger à Cancale, près de Saint-Malo, où l'on faisait commerce d'épices, cela a du sens.

Vous avez été choisi pour être l'un des chefs de la COP21, vous avez été désigné en novembre cuisinier de l'année par le guide Gault & Millau. C'est une reconnaissance ?

ALEXANDRE GAUTHIER J'en suis fier. Je n'ai que 36 ans. Cela dit, que serons-nous dans dix ans ? Le temps est un arbitre impitoyable. Mais on est très fier pour la région, pour notre ville.

À l'inverse, comment vivez-vous la situation de ces migrants à Calais, proches de chez vous ?

ALEXANDRE GAUTHIER Très durement. Hors les récupérations diverses, il y a une crise humanitaire avec 6000 personnes démunies de tout qui ont préféré tout quitter plutôt que de rester chez elles tellement c'est dangereux. J'ai un petit garçon de 3 ans et demi. Je suis allé dans la jungle de Calais, j'ai vu des jeunes enfants. Barbara chante dans *Göttingen* : « Les enfants ce sont les mêmes / à Paris ou à Göttingen. » Je ne peux pas m'empêcher de penser que les enfants de la jungle de Calais ou de Paris sont les mêmes et en quête d'un avenir. Je n'ai pas envie de faire comme s'il ne se passait rien. Il faut être humaniste envers les siens et envers les autres. ●

ENTRETIEN RÉALISÉ PAR CLAUDE BAUDRY

LUNDI, Jérôme Blanchet : « Tous les produits du bistrot proviennent d'un rayon de 40 kilomètres »



LA RECETTE

Clémentines grillées,
clams et coques

INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes)

8 clams

64 coques

8 clémentines

Quelques brins d'aneth

Poivre noir du moulin

Huile d'olive

Fleur de sel.

PRÉPARATION

Rincer les coques et les clams à l'eau salée.

Éplucher les clémentines et les couper en deux en diagonale. Les griller violemment avant de les poivrer généreusement sur toute leur surface.

Cuire les coques et les clams dans un récipient fermé avec un filet d'eau douce jusqu'à ce qu'ils soient ouverts.

Chauffer les clémentines à la salamandre. La chaleur atténuera la puissance du poivre. Assaisonner de fleur de sel et d'un trait d'huile d'olive.

Disposer une clémentine sur un coin de l'assiette avec les coquillages chauds juste ouverts et terminer en ajoutant les brins d'aneth.



LES CAVISTES ALTERNATIFS constituent un réseau de commerçants indépendants à contre-courant de l'uniformisation du goût. Ils proposent des vins et alcools vendus au juste prix, dont les conditions de fabrication respectent l'environnement. Ils contribuent à la découverte de vigneron et d'appellations qui sortent des sentiers battus.

www.cavistes.alternatifs.com

Les Cavistes alternatifs vous conseillent

PAR ISABELLE ET PATRICK
WILHEM-PUECH

Beaucoup d'entre nous ont envie de bulles pour les fêtes de fin d'année, bulles à l'apéro, avec le dessert, après le douzième coup de minuit ou jusqu'au bout de la nuit. Mais qui dit bulles ne dit pas nécessairement champagne. Eh non, lecteur ! Certes, nous, Cavistes alternatifs, proposons d'excellents champagnes, mais nous offrons également des bulles de tous autres horizons. Essayez par exemple un crémant d'Alsace chez Christian Binner. Le domaine se situe dans le village d'Ammeschwil, dans la poche de Col-

mar : tous les vins sont cultivés et vinifiés le plus naturellement possible. C'est ainsi que l'on peut affirmer que leurs crémants sont de purs jus de raisins fermentés : même la prise de mousse est effectuée avec le sucre de leurs propres jus. Nous retiendrons plus particulièrement la cuvée KB, du nom de la ville voisine où se trouve la parcelle des différents cépages coplantés (principalement auxerrois, pinot gris, pinot blanc) : Kaysersberg, limitrophe du grand cru schlossberg. La situation exceptionnelle de cette parcelle offre aux raisins soleil et vent, garants de maturité et d'acidité, d'un crémant plein de vinosité et de

minéralité, à la hauteur entre autres de grands champagnes et surtout de nos douces ou folles soirées festives.

Crémant d'Alsace KB extra-brut 2010, domaine Binner. En apéritif ou avec un poisson fumé.

Les fêtes de fin d'année font couler également beaucoup de blancs liquoreux, comme ceux du château-d'Yquem, qu'on ne présente plus. Juste à côté se situe le domaine Rousset-Peyraguey, dont l'excellent sauternes répond aux exigences du vin nature : vignes traitées en biodynamie, raisins vendangés le plus et « le

mieux » mûrs possible, aucun intrant dans la vinification, si ce n'est une infime quantité de soufre. Le sucre de ce vin provient donc uniquement du raisin : douceur parfaite.

Sauternes 2004, domaine Rousset-Peyraguey. À consommer avec un foie gras, du fromage persillé ou seul, en fin de repas.

Le Lieu du vin,
La tour du Grand Bruille,
4, rue du Grand-Bruille,
59300 Valenciennes
06 72 87 34 92 (sur RDV)