



ID-TRIPS AWARDS



BEST RESTAURANT & GUESTHOUSE (FRANCE)




Alexandre Gauthier

ou la beauté du territoire

Le chef français a fait de La Grenouillère un lieu où l'art de vivre le plus innovant croise la tradition culinaire de la Côte d'Opale. C'est notre adresse préférée pour un week-end gastronomique à la fois insolite et authentique. Et doublement étoilé...

Par Olivier Reneau

Il y a une quinzaine d'années, le jeune cuisinier Alexandre Gauthier reprenait l'auberge familiale pour y insuffler un vent de modernité. D'abord par la cuisine, ancrée dans ce territoire entre terre et mer, mais résolument visionnaire avec des plats aux accords parfois inattendus : millefeuille de céleri rôti, confit à la laitue de mer, clémentines grillées clams et coques, butternut en mont-blanc... autant d'audaces qui croisent cette création contemporaine si inspirante à ses yeux. Aussi, il décide de convier l'architecte Patrick Bouchain à revisiter la chaumière devenue célèbre par ses fresques de grenouilles festoyant... Ce dernier a conservé l'existant, mais lui a juxtaposé deux grands chapiteaux de verre et de métal, formant un formidable écrin pour la mise en œuvre des repas. Ici, la salle à manger s'ouvre directement sur la cuisine, qui se transforme en une véritable scène pour les convives attablés. Pour permettre à ces derniers de vivre pleinement l'expérience et de passer une nuit (ou plus) à la propriété, le cuisinier et l'architecte ont disséminé dans le jardin des huttes inspirées des cabanes de chasse locales. Depuis peu, c'est une nouvelle demeure, La Maison de la source, située à 200 mètres de là, qui offre le confort douillet de trois suites aménagées comme une maison de campagne. Après une balade à travers les marais, on bouquine au coin du feu en prenant un thé ou bien on profite des bains installés dans chacune d'entre elles. Le matin, lorsqu'on découvre le petit déjeuner, c'est le même ravissement que la veille au soir. Discrètement dressé avant le réveil, il est composé de produits du cru. Pour ceux qui voudraient déjà se mettre l'eau à la bouche, Alexandre Gauthier a publié un second tome (Éditions de La Martinière) consacré à cette cuisine de territoire qu'il a faite sienne. 

Pour transformer et agrandir cette ancienne chaumière du Pas-de-Calais avec la même sincérité qui teinte son assiette, Alexandre Gauthier ne pouvait mieux choisir que l'architecte Patrick Bouchain. Un parfait écrin pour une cuisine qui s'ancre naturellement dans son terroir, entre terre et mer.
© MARIE-PIERRE MOUËL
© PAPI AIMÉ MAMIE STUDIO

LA GRENOUILLÈRE.
19, rue de la Grenouillère,
62170 La Madelaine
-sous-Montreuil.
Tél. : 03 21 06 07 22.
Lagrenouillere.fr

