

LA GRENOUILLÈRE

Dossier de presse juin 2011



Après y avoir imposé sa cuisine de territoire, élégante et radicale, Alexandre Gauthier requalifie à son image le décor de La Grenouillère.

Projeté dans le 21^{ème} siècle avec l'aide de l'architecte Patrick Bouchain, le restaurant familial de La Madelaine-sous-Montreuil fait peau neuve, alors que dans son jardin émergent huit nouvelles chambres conçues comme des huttes de chasseur.

Mots clés de l'aménagement : humilité et ouverture. Au regard de la cuisine d'Alexandre Gauthier et du paysage dans lequel elle s'inscrit, le nouveau visage de La Grenouillère navigue entre authenticité et création pure, pour accompagner l'expérience d'un temps suspendu : *« L'idée était de rendre le lieu cohérent avec ma personnalité et ma cuisine, de l'amener dans l'époque sans renier ce qu'il a été. »*

Pour réaliser cette mutation, Alexandre Gauthier a rencontré plusieurs architectes. Quatre projets ont vu le jour retoqués à chaque fois, pas assez justes par rapport à lui ou à l'endroit. C'est finalement en Patrick Bouchain qu'il a trouvé l'interlocuteur capable d'interpréter sa vision.

Metteur en scène autant qu'architecte, l'inventeur du Lieu Unique à Nantes, du Channel à Calais, mais aussi du Théâtre Zingaro a su préserver intacte l'âme du corps de ferme du 16^{ème} siècle et l'ouvrir aux métamorphoses d'une nature, qui se transforme sous la brume et les caprices du climat océanique.

Passé les premières pièces qui préservent la mémoire des lieux émerge la surprise d'un atelier ouvert sur le jardin. Salle et cuisine y dialoguent au coin du feu, sous un enchevêtrement de fils qui distribuent la nuit des éclats de lumière fragiles et poétiques. Dehors, sous des toits de fagots huit chambres s'enterrent pour se confondre à la nature et observer le relief des remparts qui se découpent au loin. Évasion sur le terrain du juste et de l'intime, partage la main sur le cœur, La Grenouillère mue pour s'exaucer.

« Savoir qui l'on est et d'où l'on vient »

Les habitués de La Grenouillère ont en mémoire le charme kitch et désuet d'un établissement qui ronronnait dans son folklore de bord de Canche.

Certains d'entre eux avaient été bousculés par une première révolution des assiettes, menée par Alexandre Gauthier depuis son arrivée en cuisine, il y a déjà 7 ans. Voilà qu'elle se prolonge aujourd'hui en salle.

Quid des fresques et des grenouilles emblématiques du passé ? Que les traditionalistes se rassurent, ce n'est pas un chant du cygne qui se joue dans les marais, mais une renaissance respectueuse. L'accueil de l'établissement est conservé dans son jus et la salle des fresques devient un salon où prendre patience et apéritif. Patrick Bouchain a le sens de la mise en scène et préserve comme une mise en bouche ces quelques pas dans le passé, qui font aujourd'hui partie du patrimoine collectif.

C'est une fois dépassé le comptoir d'accueil que le temps s'accélère jusqu'à l'incarnation du présent.

La maison du feu

De l'ombre à la lumière, c'est un sombre couloir scandé de meurtrières à hauteur des fourneaux qui fait la transition entre la partie ancienne et le nouveau restaurant.

Pour déjouer la rigueur des codes de l'urbanisme, Patrick Bouchain a accolé au corps de ferme deux « simplissimes » chapiteaux métalliques imbriqués l'un à l'autre. Aucune réglementation ne régit l'architecture des ateliers, et c'est sur ce vide juridique qu'il élabore ces structures à la sobre allure d'une forge, ouverte du sol au plafond d'une baie de vitres étroites.

Dans une unité d'atmosphère la salle et la cuisine se regardent « comme un double et son contraire », juste séparés par un rideau en cote de mailles.

Le feu y est central. Et toutes les cheminées de la maison fonctionneront aux premiers froids. Dans la cuisine c'est l'élément tutélaire du piano surplombé d'une vaste Cheminée. Dans la salle, il est dompté sur une table qui s'anamera l'hiver du mouvement de la rôtissoire, dont la mécanique de haute précision a été chinée aux puces de Saint-Ouen. Autour d'elle, sont distribuées les tables aux formes libres, qui empruntent au tablier du forgeron l'originalité de leur robe de cuir sellier.

Métamorphose(s)



Tendre de cuir le plateau des tables figure parmi les métamorphoses opérées par Alexandre Gauthier et Patrick Bouchain pour proposer une expérience singulière qui fasse sens.

Ensemble ils ont interrogé les codes du repas gastronomique pour les interpréter d'une manière contemporaine, qui redonne au plaisir la première place.

La cuisine se rapproche ainsi de la lumière du jour comme un atelier ouvert. Non, par volonté de spectaculaire, mais plutôt pour nourrir l'inspiration du menu par la couleur du temps qui passe.

Aussi change t-il de manière quotidienne, comme l'atmosphère en salle, modulée pour s'adapter aux moments par d'épais rideaux de toile de jute qui disparaissent par beau temps et un habile travail sur l'éclairage.

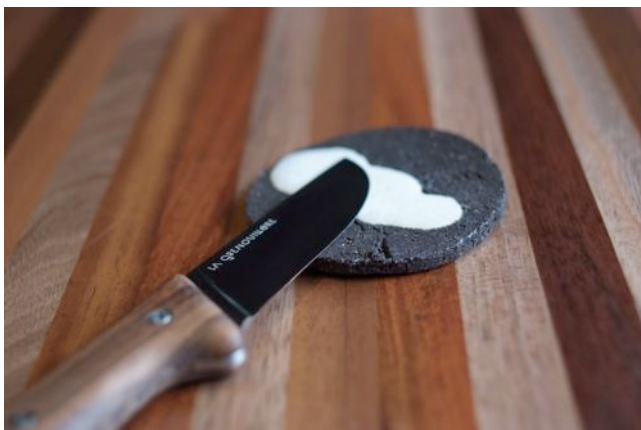
Assuré par une toile de fibres optiques qui tombe du plafond, c'est un murmure de seulement 37 lux calculé pour décomposer les mouvements en jeu d'ombres chinoises et préserver dans un éclat d'intimité la convivialité du repas, réchauffée par le chatolement des flammes aux premiers frimas.

Nouvelle cuisine

De toutes les métamorphoses de la Grenouillère, la principale touche le cœur du restaurant : sa cuisine. Alexandre Gauthier prend le risque d'un tournant à 360° et passe à l'induction. Il conserve néanmoins deux points de cuisson au gaz pour saisir à des températures que l'électrique ne permet pas d'atteindre.

Ce n'est pas un saut dans l'inconnu mais l'introduction d'une nouvelle approche et l'opportunité de poursuivre ses recherches sur le travail des cuissons, central dans son écriture.

Nouvelles assiettes



Les arts de la table suivent le chemin du renouveau avec des services en raku imaginés par Jean Lautrey. Le céramiste de Manosque a travaillé comme un encadreur pour mettre en valeur les dressages et le stylisme des préparations d'Alexandre Gauthier.

L'argenterie est quant à elle fondue dans l'épure et la simplicité. Son seul couteau déjoue l'ostentation glaçante des ménagères à rallonge. Une simplification des codes qui interdit pour

certain plat l'usage même de couvert : le plaisir se goûte parfois les mains nues.

Le service comme transmission

Rapprocher la cuisine et la salle, c'est aussi rapprocher le faire et le servir, ainsi que des équipes qui d'ordinaire œuvrent sur des territoires bien distincts.

Dans leur tenue comme dans leur discours, les maîtres d'hôtel de la Grenouillère apportent au delà des plats l'esprit de la cuisine.

Ils repassent une carte délibérément proposée froissée sur les assiettes, pour en accompagner la lecture et guider le mangeur, dans les détours de l'imaginaire culinaire développé par Alexandre Gauthier. Un travail emmené par l'expérience de Pascal Garnier, ancien maître d'hôtel de Pierre Gagnaire aux débuts du Balzac, qui a retrouvé auprès d'Alexandre Gauthier cette émulation créative, qui donne au travail en salle le plaisir supplémentaire d'accomplir au delà du beau geste, un véritable travail de transmission.

Les huttes & le jardin

À l'arrière du restaurant, le jardin.

Cloisonné par le prolongement du bâti, il tire son relief de récupération de matériaux issus du chantier et guide vers les huttes par le chemin du Marais.

Depuis plus d'un an, le paysagiste Tiphaine Hameau vient régulièrement sur le terrain pour travailler à lui rendre son aspect endémique.

Car le fil de l'authenticité court jusqu'au jardin d'herbes grasses, de pommiers, d'alignement de Troène et d'hortensias.



Au nombre de huit les chambres s'y confondent. Elles s'inspirent de huttes de chasseurs de gibier d'eau, muées en nichoirs pour amoureux ou plutôt en terriers, qui s'enfoncent dans la chaleur d'un cocon doux comme une étreinte. Enfouies dans le paysage sur lequel elles s'endorment, elles ne sont ouvertes que d'une unique baie tournée vers la vue des remparts.

Des constructions intimes, taillées dans la sagesse de l'usage et la simplicité de

matériaux accessibles : bois clair et couverture végétale de branchages et de graminées. L'essentiel est de rigueur dans cette recherche de luxe primordiale, sans artifice.

Autour du lit, l'aménagement ramène au raffinement simple d'une robinsonnade réchauffée par un poêle à bois. Mais laissons à ces boîtes à secret le sursaut de quelques mystères et le charme de la découverte.

La Grenouillère est l'un de ses détours d'en France, qui font dévier la route vers une évasion totale inattendue, la pierre blanche d'une étape qui devient aujourd'hui destination.

A propos de la Grenouillère, entretien avec Patrick Bouchain et son équipe

Une petite auberge dans la campagne

Une rencontre

Après la livraison de la Scène Nationale « Le Channel » à Calais, nous avons fait la connaissance d'Alexandre Gauthier, jeune chef retenu pour gérer les « grandes tables », restaurant du site.

Cet équipement est celui pour lequel nous avons le plus expérimenté une architecture de la « pauvreté généreuse » dans laquelle il s'est reconnu. Il était à la recherche d'une équipe capable de l'accompagner dans son projet de transformation de la Grenouillère.

Sa personnalité et sa façon d'inventer une cuisine brutale, son attitude proche de notre démarche nous ont donné l'envie de l'accompagner dans cette aventure.

Un projet

Le projet que nous avons proposé est un composite agrégeant respect de l'histoire du lieu et radicalité des constructions neuves.

- L'histoire, c'est cette ferme avec sa petite cour d'entrée, son ancien logis calé entre deux longères, les salles historique avec leurs cheminées et l'ancienne salle à manger aux murs couverts de toiles peintes
- Après la démolition de l'ancienne cuisine enclavée dans la cour arrière, nous avons construit deux volumes parfaitement identiques, emboîtés l'un dans l'autre sur un angle : la cuisine et le restaurant.

Comme deux anciennes forges centrées sur un foyer central, l'une où se fabrique le plat et l'autre où il est dégusté, les deux volumes sont construits sur un même plan, coiffés d'une même charpente, posés sur un même sol de plain pied avec le jardin et disposent d'un même éclairage.

La cheminée du premier est la hotte du piano tandis que l'autre est l'âtre d'une table à feu avec sa flamme et son tournebroche. L'un est entouré des diverses tables de préparation et de dressage tandis qu'autour de l'autre sont disposées les tables des convives.

Les deux volumes, l'un coiffé de zinc clair, l'autre de zinc foncé, ouvrent tous deux sur la nouvelle cour de ferme dessinée par l'artiste-jardinier Tiphaine Hameau et sur la campagne fermée au loin par les remparts de la citadelle de Vauban de Montreuil sur Mer. L'ensemble du paysage a fait l'objet d'un travail de reconquête, basé sur un dialogue avec les propriétaires des jardins et pâtures environnants.

Un dialogue

Vernaculaire, nature, brutalité, hospitalité, feu, figurent parmi les mots qui sont ressortis du dialogue noué entre Alexandre Gauthier et Patrick Bouchain. Autant de repères et de directions retranscrites dans le nouvel aménagement de La Grenouillère.

L'entrée par l'ancienne cour, l'ancien accueil et la salle à manger historique des grenouilles transformée en salon est prolongée par un couloir sombre, dont le mur est percé de meurtrières, comme des lunettes de visée qui regardent la cuisine. Cet espace forme une transition entre l'ancienne et la nouvelle Grenouillère. Au bout de ce couloir, le sol de béton noir, la charpente oxydée et vernie, les murs d'acier et de verre, les

rideaux en toile de jute découpée et l'éclairage tentaculaire en fibre optique répondent à la radicalité du travail d'Alexandre. L'organisation de la cuisine autour du piano central et de sa vaste hotte évoque à la fois la tradition française et l'atelier d'un forgeron wagnérien.

La salle du restaurant poursuit cette dualité par la présence sur les fauteuils et les tables d'un cuir naturel qui les habille d'une matière charnelle, à la fois douce et sauvage, vivante dans ses scarifications et son vieillissement. Chaque table a sa forme propre, son éclairage, et l'acoustique générale de la salle, corrigée par la pyramide du plafond qui forme piège à sons, contribue à faire de chaque groupe d'hôtes une entité autonome et intime qui appartient pourtant à l'ensemble. L'artiste Jean Lautrey a réalisé des pièces de vaisselle uniques mêlant la radicalité d'une terre cuite noire rugueuse à la blancheur de l'émail.

Les Huttes

Lors d'un de nos premiers rendez-vous, Alexandre nous a emmenés, à l'aube, rencontrer un groupe de ses amis d'enfance. Chasseurs, ils passaient la nuit dans leur hutte, construite au bord d'un étang, à l'affut d'un hypothétique vol de canards. L'architecture particulière de ces petites constructions, à moitié enterrées et recouvertes de végétation et de filets de camouflage, a inspiré la conception des huit nouvelles chambres de la Grenouillère, construites dans un pré à l'écart du restaurant.

Comme les huttes de chasseurs, elles ont été « immergées » dans le sol gorgé d'eau d'une tourbière et toutes orientées vers les remparts de Montreuil.

Construites en béton pour leur partie enterrée, elles sont réalisées en charpente et bardage bois pour leur superstructure. Des fagots d'osier et de saule en provenance du parc naturel de Marquenterre viennent les coiffer et les camoufler. Ils forment un abri naturel apprécié des oiseaux.

Chaque hutte comporte trois faces aveugles et une façade totalement vitrée, comme une lunette, un observatoire ou un affut sur le paysage. Cette façade, qui forme l'entrée, est prolongée à l'intérieur de la hutte par un grand coffre en bois qui a plusieurs usages : il devient escalier pour descendre dans la chambre, comporte plusieurs trappes qui abritent cafetière ou glacière et cache une grande baignoire dont le couvercle en bois se soulève pour former volet sur l'extérieur et miroir vers l'intérieur.

Dans le prolongement de ce coffre se trouve le lit, qui fait face à la vue. Un poêle à bois placé sur le côté pourra être utilisé par les occupants.

A l'arrière se trouvent les installations sanitaires.

L'ensemble a une surface d'environ 30 m².

Les infos pratiques

LA GRENOUILLE

BP 2

62170 La Madelaine sous Montreuil

Tél: 03 21 06 07 22

contact@lagrenouillere.fr

www.lagrenouillere.fr

Le restaurant

45 couverts

Formule grenouille à 45 euros au déjeuner

Menu dégustation en 8 services à 85 euros (déjeuner et dîner)

Menu découverte en 11 services à 110 euros (dîner)

Carte de 55 à 85 euros

Ouvert du vendredi au dimanche au déjeuner et tous les soirs saufs le mardi au restaurant

Ouvert 7j/7 en juillet et en août

L'hôtel

4 chambres : de 140 à 180 euros la nuit hors pdj

8 huttes : à partir de 215 euros la nuit hors pdj

Ouvert 7j/7

Petit-déjeuner : de 8h à 11h30, 21 euros (en salle, en extérieur ou en chambre)



Contact Presse :

Emmanuelle Gillardo - emmanuellegillardo@14septembre.fr

Tel +33 1 55 28 38 28 / +33 6 72 91 87 71