

## VIDEO. Alexandre Gauthier sacré «Cuisinier de l'année» par le Gault et Millau



Alexandre Gauthier, le chef de «La Grenouillère», le 27 juillet 2011 à La Madeleine-sous-Montreuil (AFP/Philippe Huguen)

Alexandre Gauthier, chef de La Grenouillère à La Madeleine-sous-Montreuil (Pas-de-Calais), a été sacré «Cuisinier de l'année» par le prestigieux guide Gault et Millau, dont l'édition 2016 paraît ce jeudi.

Sur le même sujet

Dégustation : Alexandre Gauthier, la force du Nord

Il succède à Yannick Alléno, dont l'image avait été ternie par une affaire d'accusations de harcèlement moral. Ce qui ne l'avait pas empêché de décrocher trois étoiles Michelin pour le Pavillon Ledoyen, à Paris.

Le chef Gauthier, 36 ans, a fait son entrée l'année dernière dans le club des «Cinq toques», qui distingue les meilleures tables aux yeux du fameux guide. Enfant du pays, le restaurateur accueille ses convives dans son pays de la Côte d'Opale, dans une salle au design moderne et brut donnant sur une cuisine ouverte et une nature verdoyante.

Et le Cuisinier de l'Année 2016 est... <https://t.co/tL3t3TbXVG> #GuideFrance #Chef2016 #JeunesTalents2016 #Palmarès [pic.twitter.com/BI3txDoVSM](https://pic.twitter.com/BI3txDoVSM)

— GaultMillau (@Gault\_Millau) 21 Octobre 2015 De père en fils

Arrivé en 2003 aux commandes du restaurant acquis par son père en 1979, Alexandre Gauthier compose, à l'aide de produits simples, locaux et de saison, une cuisine créative : avec lui, la betterave devient une raviolle, l'huître est grillée comme une viande, les herbes du jardin composent une «Bulle du marais», un dessert glacé.

**VIDEO. Dans les cuisines d'Alexandre Gauthier :**

www.leparisien.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 897



[Visualiser l'article](#)

Video : <http://www.dailymotion.com/embed/video/k5EBNysfrH3bAEsN7M?syndication=111791&logo=0&info=0&quality=720>

«Nous avons choisi ce chef parce qu'il incarne deux valeurs : la création et la sincérité», plaide Côme de Chérissey, directeur de la rédaction du Gault et Millau. Très proche des producteurs locaux qui le fournissent, Alexandre Gauthier représente selon lui «la nouvelle génération des chefs français qui ne trichent pas, avec leurs valeurs de connexion avec le terroir et leurs bons produits».



«12 ans de travail»

«Ce prix m'enchanté parce qu'il récompense 12 ans de travail, d'engagement personnel dans une vision très singulière d'un territoire, d'une région, ainsi que le travail d'une équipe», confirme le lauréat.

Le deuxième guide gastronomique français (après le Michelin) a également distingué «six Grands de demain», dont une femme, Virginie Basselot (Le Saint James, Paris). Elle est également la seule représentante de la gent féminine dans sa promotion des Meilleurs Ouvriers de France. 20 établissements «Cinq toques» sont à l'honneur, dont trois nouveaux : Christian Le Squer, à l'Hôtel George V (Paris), Philippe Labbé à l'Arnsbourg (Baerenthal) et Arnaud Donckele à La Vague d'Or (Saint-Tropez).