



BOIRE LE JUS DE L'HUÎTRE...

RENCONTRE AVEC ALEXANDRE GAUTHIER,

LA GRENOUILLÈRE, LA MADELEINE-SOUS-MONTREUIL, PAS-DE-CALAIS

PHOTOGRAPHIES FRANÇOIS FLOHIC

RENCONTRE AVEC ALEXANDRE GAUTHIER

4



VIVRE(S) *Alexandre Gauthier, quels souvenirs anciens avez-vous de vos premières découvertes d'huîtres ?*

ALEXANDRE GAUTHIER Je n'ai pas toujours aimé les huîtres. J'ai commencé tout petit en aimant seulement l'eau de mer dans la coquille. Quand on mangeait des huîtres en famille, moi, je buvais l'eau à la cuiller avec un peu de jus de citron. Enfant, je n'aimais pas trop la consistance un peu molle, qui me dégoûtait plutôt et qui rebute beaucoup de personnes aujourd'hui. Peu de gens aiment les huîtres, même cuisinées. On le voit au restaurant. Ce n'est pas le goût de l'huître, quoique certains n'aiment pas le goût iodé, mais sa texture crue qui déplaît.

V *Et l'idée de manger du vivant !*

AG Oui, c'est vrai.

Je me suis mis à les aimer tout doucement, progressivement. J'ai débuté avec des petites huîtres pas trop grasses et puis je suis arrivé comme aujourd'hui à aimer toutes les huîtres, passionnément. Je les aime crues, de toutes les tailles. J'adore les toutes petites huîtres de Jersey. J'aime les triple zéro. J'aime les pieds de cheval qu'à Londres sur le marché on déguste sur place, qu'on vous découpe dans la coquille et qu'on mange avec un pic...

Je les aime nature juste ouvertes, crues, en tartare, pochées, grillées...

V *Quelle est votre préférence en origine ?*

AG Dans ma famille, chacun défend sa propre région avec un peu de chauvinisme. Ma mère habite l'île de Ré, j'y ai découvert les Marennes-Oléron, et leur affinage dans les claires. J'ai de la famille à Cancale, c'est encore un autre goût. J'aime les plates. Mais je crois que j'ai une préférence pour les huîtres normandes

5



Huîtres frites

de pleine mer de Saint-Vaast. Ce sont celles que je sers toujours au restaurant, très iodées, généreuses, fermes, gourmandes.

V *On ne trouve pas d'huîtres à proximité de La Madeleine-sous-Montreuil, sur les côtes du Pas-de-Calais ?*

AG Non, pas du tout. Nous avons ici des plages de sable, mais pas de rochers. On y ramasse des coques. En mer on pêche des coquilles Saint-Jacques, de très gros bulots. Il y a des moules de bouchot. Pas d'huîtres.

V *Comment choisissez-vous vos fournisseurs ?*

AG C'est comme pour tous mes produits du restaurant, ce sont souvent des histoires d'hommes avec lesquels je m'engage. Parce qu'ils réussissent bien leurs produits. On sent chez eux la passion et aussi un savoir-faire dans la manière de travailler. Pour les huîtres, j'ai un seul fournisseur, à Saint-Vaast.



© Marie Pierre Morel

Huîtres croustillantes

Les ostréiculteurs font une sélection de ce qu'on attend comme qualité, régulière, constante. Ils me connaissent et je leur suis fidèle.

V Beaucoup de chefs – mais peut-être plutôt les Parisiens – servent des huîtres de grands noms connus. La « marque » Gillardeau est incontournable sur de nombreuses cartes.

AG Je ne fais pas de *name dropping*, je ne cherche que la qualité.

V Vous savez sans doute que pour assurer la qualité régulière des huîtres, toute l'année, et pendant l'été, des ostréiculteurs élèvent des huîtres triploïdes.

AG Les triploïdes? Je ne connais pas du tout...

V Ce sont des huîtres nées en écloséries, mises au point en laboratoire avec une manipulation de chromosomes qui les rend stériles et donc consommables l'été... Elles existent depuis la fin des années 1990!

AG Je ne savais pas du tout ça. Je sais en tout cas que mon ostréiculteur respecte la nature et suit les saisons, comme tous mes producteurs. Nous ne servons pas d'huîtres les fameux mois en « r ».

V Et enfin, comment les cuisinez-vous?

AG J'aime les travailler crues, chaudes, pochées, rôties, grillées, il n'y a pas de limites...

J'aime particulièrement une recette où l'huître juste snackée et encore ferme comme une huître crue grillée est servie entourée d'une fine tranche de courgette jaune et condimentée avec de la vanille.

Je les aime aussi frites et croustillantes.



Réalisation de la recette Huître grillée, courgette

RECETTE

Huître grillée, courgette

8 huîtres de Saint-Vaast n° 0
2 petites courgettes
salade d'herbes du jardinier (pousses d'épinard, petites feuilles de moutarde rouge, petites feuilles de moutarde verte, petites feuilles de capucine, fanes de carotte).

Ouvrir et décoquiller les huîtres, les réserver.
Éplucher les courgettes, puis confectionner des rubans de courgette à l'aide d'un laminoir japonais.
Tailler ces rubans en carrés de dimension identique.
Superposer six à huit carrés de courgette, réaliser ainsi huit carrés, et par ailleurs tailler les parures de courgette en brunoise. Poser rapidement les carrés de courgette sur la plancha.
Saisir les huîtres également sur la plancha.
Sur chaque assiette, disposer une huître grillée, un carré de courgette, la brunoise de parures de courgettes, et terminer par un peu de salade d'herbes fraîches du jardinier.

