

Autour de la belle cuisine de notre temps



La Grenouillère

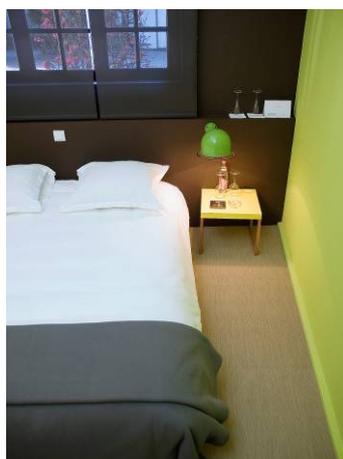
Auberge de la Grenouillère

La Madelaine-sous-Montreuil - BP 2
62170 Montreuil-sur-Mer - France

Tél 03 21 06 07 22 - Fax 03 21 86 36 36
contact@lagrenouillere.fr

www.lagrenouillere.fr

N'hésitez pas à vous connecter pour découvrir le site qui présente les traits caractéristiques professionnels de l'entreprise !



Un peu d'histoire sur la Grenouillère : Roland et Alexandre Gauthier dirigent un Restaurant situé au pied des remparts de Montreuil sur mer. Nichée dans un écrin de verdure en bord de Canche, l'auberge de la Grenouillère inspire la sérénité. Dans une des salles à manger une fresque murale originale du début du siècle dernier donne vie à ce batracien qui habite les lieux jusque dans l'assiette au bord de la Canche. Auparavant l'auberge était la maison du passeur avec un petit estaminet qui permettait au voyageur de se rafraîchir avant de traverser la Canche. A 23 ans, Alexandre Gauthier reprend le restaurant paternel la Grenouillère. Aujourd'hui, 4 ans plus tard, il surprend par sa maîtrise technique, sa cuisine tranchée. Ses plats flirtent avec les extrêmes et sa cuisine sans concession joue sans complexe sur la provocation. Le dressage des assiettes, où parfois tous les éléments sont regroupés dans un coin, laissant vierge la presque totalité de l'assiette, est révélateur de la personnalité d'Alexandre Gauthier. Fonceur, il joue avec désinvolture avec les limites habituelles de la cuisine. Pourtant, cette cuisine d'avant garde est toujours parfaitement maîtrisée.. A 29 ans, Alexandre Gauthier est déjà devenu un cuisinier incontournable du paysage gastronomique français. En juillet 2007, il a ouvert avec William Elliott, le chef étoilé du Westminster au Touquet, une "tavern" en plein centre de Montreuil-sur-Mer : Froggy's est une rôtisserie moderne, table d'hôte proposant une cuisine simple et conviviale

Concept : Entreprise familiale gérée par le père et son fils, l'un en cuisine et l'autre en salle le nombre de couverts est de 70 couverts à l'intérieur et de 20 à l'extérieur

La clientèle : est une clientèle, locale, régionale, nationale et européenne (principalement des Belges et des Britanniques).

Produits et cuisine : L'art des maîtres de maison s'exprime à travers une cuisine créative et généreuse. Ceux sont des envies, des flashes, des réflexions, des constructions, il n'y a pas de recettes à ça juste des saisons et des moments récompensés 15/20 Gault&Millau. Élu « Grand de demain » 2 fourchettes au guide Michelin, 17.5/20 au guide Champérad, "Révélation 2006" du carnet de route d'Omnivore, 2 étoiles au Bottin Gourmand

Gestion de l'entreprise : Elle est réalisée par Alexandre et Roland Gauthier et la comptabilité se fait par un cabinet comptable extérieur

Spécificités : Cours de cuisine pour les clients exceptionnellement à la demande groupe de 5 à 7 personnes essentiellement le mardi