**Instants** Le magazine de Relais & Châteaux

# Christopher Coutanceau, un homme à la mer

**Le Chef Christopher Coutanceau a depuis toujours la mer comme horizon. À La Rochelle, le double étoilé Michelin se bat pour une pêche traditionnelle et de saison. Instants volés à un cuisinier pêcheur qui ne se résout pas à voir les poissons disparaître des étals et les criées devenir silencieuses.**

**ROMAIN JUBERT** - Rédacteur en chef du Magazine *Jésus!*, il a participé à la création de cet Ovni de l'univers presse qui traite la question de l'alimentation avec humour sur la forme et sérieux sur le fond. Il a crée le magazine *Cuisinons l'époque* avec Thierry Marx en couverture. Leur rencontre donne lieu à l'écriture d'un livre que vont éditer les éditions Flammarion.

## Vous, la mer vous a pris très petit ?

À mon premier cri. Je suis né dans une clinique face à la mer. C'était un premier signe. Nous habitions La Rochelle et nous avions aussi une maison aux Portes en Ré, au bout de l'île. Mon grand-père était pêcheur et le soir après l'école, nous allions en mer. À notre retour ma grand-

mère cuisinait nos trophées. À cette époque, il y avait encore du poisson. Nous faisions des parties avec vingt pièces de Soles, des anguilles, des bars. Avec lui, j'ai péché mon premier Maigre de 6 kg, je devais avoir sept ans. L'enfance, c'était Ré et tout autour. Mon terrain de jeu : la mer. Surf, bodyboard, pêche sous-marine… J'étais toujours au bord de l'eau.

## Il y a encore peu d'années, les chalutiers rentraient au port les cales pleines. Aujourd'hui, la mer est moins généreuse ?

Oui, tout cela s'est passé en assez peu de temps, une trentaine d'années. Je me souviens très bien de mon grand-père qui faisait la criée le matin pour le restaurant de mes parents. Il m'emmenait souvent avant de me déposer à l'école. Les mareyeurs avaient des bacs qui regorgeaient de poissons. On marchait dessus. C'était très impressionnant. Aujourd'hui pour avoir un turbo de 4,5 kg ou pour trouver de beaux bars, c'est un boulot à plein temps. Je suis sur l'eau tous les week-ends et il y a des zones dans lesquels il y avait de belles quantités de poissons qui sont aujourd'hui désertiques. À partir du moment où vous pêchez avec ces techniques ravageuses, vous videz la mer. D'ici cinq à dix ans, il n'y aura plus de bars en France.

## Quel est la première mesure de bon sens pour améliorer cette situation ?

Il faut d'abord éduquer sur les saisons. C'est capital. La langoustine, pour citer un exemple qui m'est cher, se mange en plein été de mi-juin à début octobre. Et après, il faut la laisser tranquille. Il faut crier ce message haut et fort. La mer est un patrimoine, un terroir… Il y a des saisons pour pêcher. On le fait bien pour la chasse. C'est aux chefs d'imposer que l'on ne serve pas de langoustines hors saison. Ou alors, allons jusqu'au bout de l'absurde, précisons qu'il s'agit d'une langoustine d'Écosse poudrée sur bateau, à coup d'antioxydants pour éviter qu'elle ne noircisse et qu'elles ne sentent pas trop l'ammoniaque. Moi je ne fais pas la cuisine comme ça.

## Aux côtés d'Olivier Roellinger à Cancale (Les Maisons de Bricourt), de Gérald Passédat à Marseille (Le Petit Nice) et de la chaîne des Relais & Châteaux, vous menez le combat de la préservation des ressources marines en liaison avec l'ONG Ethic Ocean …

Oui et l'association Bloom qui se bat contre la pêche électrique et dans une tribune dans laquelle

nous avons fait signer plus de 300 chefs dans 21 pays pour faire bloquer cette pratique. S'il y a de moins en moins de poissons, les techniques deviennent de plus en plus criminelles et le poisson n'a plus aucune chance. Après le passage de ces bateaux, il faut compter 70 ans avant qu'une algue ne repousse. Ce n'est pas la pêche artisanale et locale qui agit comme ça, c'est vraiment le lobby de l'industrie. Il ne font pas beaucoup de publicité autour de leur technique alors je comprends que des personnes tombent de leurs chaises quand on leur explique qu'un filin électrique brûle le fond des mers. Cela va contre le bon sens le plus élémentaire. C'est juste criminel. C'est pire que la pêche à la dynamite.

## Quelle a été la dernière tempête sous votre crâne ?

Nous avons une grosse frayère à bar (lieu où les poissons déposent leurs œufs) de l'Atlantique qui est sur le plateau de Rochebonne et en trois mois, ils ont exterminé 10 000 dauphins. Les dauphins sont pris vivants dans les filets pélagiques, des filets remorqués qui évoluent en pleine eau, entre la surface et le fond, sans être en contact avec lui. Pour ne pas perdre de temps, on leur coupe les nageoires et puis on leur casse le bec avant de les rejeter à l'eau, agonisant. Vous savez sur la mer, chacun fait un petit peu ce qu'il veut, il n'y a pas forcément de contrôles. Si on continue comme ça, on mangera du poisson d'élevage.

## ... du poisson d'élevage label rouge ?

Moi je connais, merci. Cela fait quinze ans que je ne mange pas de saumon d'élevage. Je préfère le saumon de l'Adour à la saison mais c'est vrai que ça m'agace que la pauvre ménagère se dise, je vais payer le prix fort parce qu'il y a un label rouge et que pour les enfants ce sera plus sain... Je suis un peu triste de dire que les saumons dans les cages en mer sont tellement nombreux que pour tuer les poux de mer qu'il y a sur eux, on les arrose à la lance à incendie de pesticides. Qu'il y a des catalogues pour choisir la couleur du saumon, comme la peinture de votre salle de bain !

## Qu'est-ce qui vous donne de l'espoir dans ce combat ?

Certains jours pas grand chose... Je pêche tous les dimanches et tous les lundis sur un zodiac semi-rigide. J'emmène souvent ma fille Athéna, qui commence à bien se débrouiller. C'est la première à me dire papa on le remet à l'eau, celui-là, il est trop petit. Ou « papa, ça va, on en a trop pêché » ... L'espoir est sans doute là.

Photo : © Philippe Vaurès