



COUTANCEAU (CHRISTOPHER)



Christopher Coutanceau

Coutanceau (Christopher) : Christopher Coutanceau est un **chef cuisinier** français, né le 12 octobre 1978 à **La Rochelle** dans le département de la **Charente-Maritime**. Il est le chef du restaurant Christopher Coutanceau, trois étoiles à La Rochelle. Il se définit comme « cuisinier-pêcheur » et prône une pêche durable.

Il est le fils du chef Richard Coutanceau et frère du chef Grégory Coutanceau.

Biographie de Christopher Coutanceau : Christopher Coutanceau est le second fils de Richard et Maryse Coutanceau, qui décrochent leur première étoile Michelin quelques années après la naissance de Christopher (la seconde étoile suivra en 1986). Enfant il se rêve d'abord joueur de football professionnel et intègre le centre de formation du FC Nantes à 12 ans. Mais il baigne aussi dans le monde de la restauration et de la pêche : à 3 ans, il va déjà à la criée avant l'école et, plus tard, pêche avec son grand-père et travaille régulièrement comme saisonnier dans le restaurant familial, ses parents voulant lui inculquer le sens des responsabilités.

Sans prévenir ses parents, il s'inscrit au lycée hôtelier de La Rochelle où il suit la scolarité avec un esprit de compétiteur, participant régulièrement à des concours culinaires. Il effectue des stages chez **Michel Guérard** (qui avait déjà formé son père) aux **Prés d'Eugénie** et chez Jean Bardet au Château Belmont. Après son bac pro, il retourne d'abord chez **Michel Guérard** puis travaille à El Bulli avec **Ferran Adrià**, au Grand Vefour avec **Guy Martin** et au Restaurant Laurent à Paris (où **Joël Robuchon** est conseiller chef). Il travaille aussi au Café de Paris à Biarritz avec Didier Oudill. Il se forme en pâtisserie à l'école **Lenôtre** et chez **Pierre Hermé** sur les conseils de son père qui considère qu'un « vrai cuisinier, s'il veut être patron, il doit être boucher, boulanger, pâtissier, traiteur ».

En 2001, il revient à La Rochelle et ouvre à vingt-deux ans Le Vieux Port, qu'il tient pendant trois ans, jusqu'à ce que son père le rappelle au restaurant familial de la plage de la Concurrence pour travailler avec lui.

En 2007, Richard Coutanceau prend sa retraite et Christopher Coutanceau rachète le restaurant avec le sommelier Nicolas Brossard. En 2008, il conserve la seconde étoile Michelin.

En 2018, il publie l'ouvrage Christopher Coutanceau, cuisinier-pêcheur.

En janvier 2019, lors de la présentation du Guide Michelin 2019, Christopher Coutanceau reçoit le « prix de la gastronomie durable ».

En octobre 2019, Christopher Coutanceau participe au tournage de la saison 11 de Top Chef qui fait étape à La Rochelle.

Le 27 janvier 2020, il décroche la troisième étoile du Guide Michelin.

Christopher Coutanceau s'implique dans les luttes d'associations qui dénoncent les techniques de pêches portant atteinte à l'environnement, notamment Ré Nature Environnement (combat contre l'élimination des dauphins pris dans les filets de pêche) et Bloom (combat contre la pêche électrique). Il participe au manifeste de 300 chefs contre la pêche électrique.