



## VIDEO. Un chef sacré trois étoiles pour sa cuisine 100% marine qui défend une pêche durable et promeut les espèces de saison

Christopher Coutanceau et l'association Bloom, "entièrement dévouée aux océans et à ceux qui en vivent", vont publier un calendrier des saisons afin d'éclairer le consommateur sur les périodes propices pour déguster tel ou tel produit de la mer. Le cuisinier en appelle à la responsabilité des citoyens... Extrait du magazine "13h15 le samedi" du 1er février 2020.

Le chef Christopher Coutanceau, 41 ans, vient de recevoir sa troisième étoile décernée par le guide Michelin. Il doit cette distinction à sa cuisine 100% marine qui magnifie les produits de la mer : oursins, encornets... sardines de la tête à la queue, son poisson favori. Dans son restaurant face à l'océan Atlantique, tout est pêché localement et à la ligne. Un principe, une philosophie, un engagement pour une pêche et une cuisine durables...

La ville de La Rochelle (Charente-Maritime) compte plus de 500 restaurants, pas toujours très respectueux des saisons, et dont les cartes ne sentent pas toujours le produit local... Ce jour-là, il fait un petit tour sur le port en compagnie de Frédéric Le Manach, directeur scientifique de l'association Bloom dont les objectifs sont de "*protéger l'océan et les espèces marines tout en maximisant les emplois durables dans la pêche et l'aquaculture*". La lecture des menus devant lesquels ils s'arrêtent est édifiante...

● **"Si le citoyen ne mange pas du bar en février... ils vont vite arrêter de le pêcher"**

## ● **"Si le citoyen ne mange pas du bar en février... ils vont vite arrêter de le pêcher"**

*"Des langoustines... Cela fait deux mois que je ne les travaille pas... Il n'y en a plus. C'est de la langoustine d'Ecosse poudrée sur le bateau à coups d'antioxydants et roule ma poule... se désole le cuisinier devant une carte, avant d'en détailler une autre. Des moules au mois de décembre... Ça, c'est le top du top... Et le saumon, produit d'élevage avec antibiotiques, pesticides, colorants. Pareil pour les crevettes... C'est un problème de culture : si les petits restaurants ne mettent pas les produits que la majorité recherche, tu travailleras moins. Tu mets du tacaud ou de la vive, ça restera vide..."*

Le Poséidon de la cuisine française et l'ONG "entièrement dédiée aux océans et à ceux qui en vivent" vont sortir un calendrier des saisons afin d'éclairer le consommateur sur les périodes propices pour déguster tel ou tel produit de la mer. "Toute espèce a sa saison et son temps de reproduction. En février par exemple, le bar est en pleine période reproduction. Il ne doit pas être pêché ni consommé. Si le citoyen ne l'achète pas et ne le mange pas... ils vont vite arrêter de le pêcher. Comme la tomate..." affirme Christopher Coutanceau au magazine "[13h15 le samedi](#)" (replay).