

Qui sont Christopher Coutanceau et Glenn Viel les chefs invités de Top Chef 2020 épisode 2 ?

Le 26 février 2020 à 15h30

Dans l'épisode 2 de Top Chef 2020 diffusé mercredi 26 février à 21h05 sur M6, les candidats seront mis au défi par deux chefs invités triplement étoilés. Qui sont-ils ? Zoom sur les parcours de Christopher Coutanceau et Glenn Viel.

Qui est Christopher Coutanceau, le chef invité Top Chef ?

Aussi bien à l'aise derrière ses fourneaux que pêchant au leurre sur son bateau, **Christopher Coutanceau**, originaire de la Rochelle, est un **défenseur de la pêche durable et de l'anti-gaspillage**. À la criée tous les matins, le cuisinier-pêcheur de 41 ans choisit avec amour et passion les plus beaux produits de la pêche, **coquillages, crustacés ou poissons**.

Baigné depuis tout petit dans le monde de la pêche par son grand-père, puis son père, il est aujourd'hui fortement investi dans la défense de la faune et de la flore marine. Il collabore avec l'association "**Oeillet des Dunes**" et "**Bloom**" qui vient notamment d'interdire la pêche aux chaluts en grand fond. Militant d'une pêche artisanale, **son expertise inégalée des espèces marines** est un atout pour les chercheurs et les professionnels. Pour lui la surpêche devient une menace pour la sécurité alimentaire, il sort alors de sa carte les espèces qui sont en saison de reproduction.

Le parcours de Christopher Coutanceau en quelques dates :

- **En 2000** : Après avoir émergé auprès des plus grandes toques, **Jean Bardet** à Tours ; **Michel Guérard** à Eugénie-les-Bains ; **Joël Robuchon**, **Guy Martin** et **Pierre Hermé** à Paris ; **Ferran Adria** à Rosas, en Espagne, Christopher Coutanceau revient à La Rochelle et ouvre à 22 ans son restaurant ***Le Vieux Port***.
- **En 2002** : il rejoint le restaurant familial de la plage de la Concurrence ***La Maison Coutanceau***, ouvert en 1984 par ses parents Richard et Maryse.
- **En 2007** : Christopher Coutanceau s'associe avec le sommelier et maître de salle Nicolas Brossard pour diriger l'établissement et rebaptise le restaurant à son nom.
- **En 2018** : il publie l'ouvrage "***Christopher Coutanceau, cuisinier-pêcheur***" et ouvre un bistrot de la mer ***La yole de Chris*** à La Rochelle.
- **En 2019** : lors de la présentation du Guide Michelin 2019, Christopher Coutanceau reçoit le « **prix de la gastronomie durable** »
- **En 2020** : il décroche la troisième étoile du **Guide Michelin**.

Qui est Glenn Viel, le chef invité Top Chef ?

Fils de militaire, Glenn Viel a failli devenir gendarme. Ses lacunes en orthographe et son amour pour la gastronomie l'ont finalement mené vers un BEP cuisine. C'est aux côtés des grands noms **Alain Ducasse**, **Jean-François Piège** et **Nicolas Sale** à Paris et Casablanca, en passant par Marseille, Nice, la Corse et Courchevel, que le Breton de 40 ans a fait ses armes. Habitué des grandes maisons, le chef est aujourd'hui aux commandes des cuisines d'une des plus belles adresses gastronomiques de Provence : **L'Oustau de Baumanière**.

Dans ce restaurant fondé par **Raymond Thuillier** et dirigé par son petit fils **Jean-André Charial**, Glenn Viel a carte blanche. Passionné et passionnant c'est aussi un chef étoilé engagé. En effet, il est entré dans une démarche écologique « **zéro déchet** » en supprimant les poubelles de l'établissement. Il a aussi implanté **une ferme pédagogique** avec des poules et des cochons où il invite régulièrement des écoles. Son projet :

transmettre le goût des bonnes choses aux plus jeunes.

Le parcours de Glenn Viel en quelques dates :

- **En 2000** : il est intégré dans la brigade du chef **Marc Marchand** au **Meurice** à Paris.
- **En 2002** : Glenn Viel travaille avec Jean-François Piège au **Plaza Athénée**
- **En 2006** : il travaille comme sous-chef du **Hyatt Regency** à Casablanca, au Maroc, pendant 1 an.
- **En 2008** : il devient pour la première fois chef à 28 ans au **Peron** à Marseille où il décroche rapidement 1 étoile Michelin.
- **En 2013** : Glenn Viel et Nicolas Sale décrochent une seconde étoile pour le **Kilimandjaro** à Courchevel.
- **En 2020** : le chef obtient la troisième étoile du **Guide Michelin**.

Hasna Kridene 