

GOUR METS METS DE FRANCE

Tests-Produit

10^{ème} session à La Rochelle

10 PRODUITS
LOCAUX
testés, évalués,
appréciés

11 RECETTES
DE CHEFS
exclusives et
inspirées par les
produits

UN JURY
D'EXCEPTION
Des étoiles,
des chefs, des MOF,
des sommeliers
et une double
présidence

COUP DE PROJECTEUR
L'Association Bloom

*LA SÉLECTION
DU SOMMELIER*

Nicolas Brossard

COUP DE CŒUR
L'Adress de David Seguin

Christopher

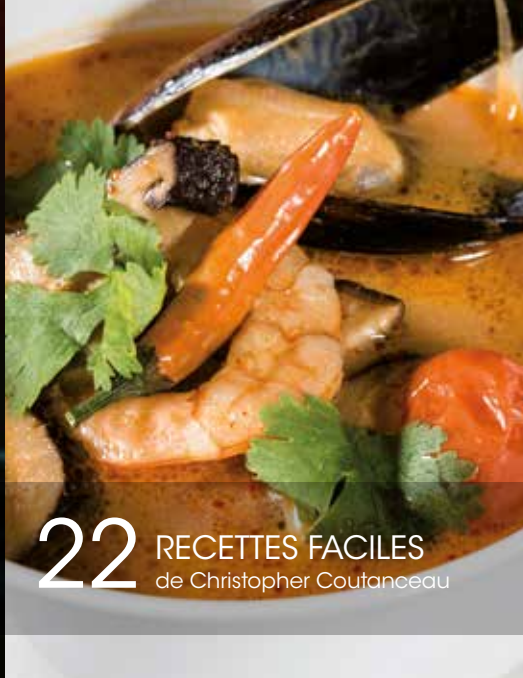
COUTANCEAU

Rédacteur en chef

STOP À LA PÊCHE ÉLECTRIQUE EN EUROPE

NON À L'ÉLECTROCUTION
DES POISSONS ET À LA
DÉSTRUCTION DES Océans

16 COUP DE PROJECTEUR
L'association Bloom



22 RECETTES FACILES
de Christopher Coutanceau



32 COUP DE CŒUR
Le restaurant de David Seguin



06 RENCONTRE
Le cuisinier pêcheur



04 ÉDITO
CHRISTOPHER COUTANCEAU

Sommaire

- 04** L'ÉDITO
De Christopher Coutanceau
- 06** RENCONTRE
Le cuisinier pêcheur
- 10** DANS LA BIBLIOTHÈQUE
DISCOTHÈQUE
De Christopher Coutanceau
et de Johan Leclerre
- 16** COUP DE PROJECTEUR
L'association Bloom

SAVEURS

- 20** PANIER DE SAISON
Super Hiver
- 22** RECETTES FACILES
3 recettes de Christopher Coutanceau
- 26** LA SÉLECTION DU SOMMELIER
Nicolas Brossard
- 32** COUP DE CŒUR
Le restaurant de David Seguin

TESTS - PRODUIT

- 36** LA DÉGUSTATION :
LA BOX GOURMETS DE FRANCE
- 40** LE JURY
12 biographies de chefs
et de sommeliers
- 52** LABEL GOURMETS DE FRANCE
- 54** LES FICHES PRODUIT
HŪÎTRES
BEURRE
BAR
FOIE DE LOTTE
VINAIGRES
MAGRET SÉCHÉ
LAPIN
FOIE GRAS D'OIE
CHUTNEYS
CANNEBERGES

édito

CHRISTOPHER COUTANCEAU

La cuisine est certes un art, mais réalisée par des artisans. Loin d'être un artefact, c'est un art du bien faire, et pour ce faire il faut savoir composer, avec le soutien de sa brigade et de ses collaborateurs, une histoire qui s'écrit avec de bons produits. Et cette quête du bon, aujourd'hui, ne peut que passer par le prisme du respect de nos ressources. C'est pourquoi je me bats chaque jour, avec Bloom, pour que les espèces marines ne disparaissent pas, pour que la pêche électrique notamment soit interdite. Il est impératif que nous arrêtions le carnage. Il est indispensable que nous le sachions tous. Alors le rôle du cuisinier c'est aussi d'être un transmetteur, qui bien sûr donne du plaisir à ses clients, mais qui enseigne également le respect, des saisons, des produits, c'est pourquoi vous ne verrez jamais du homard à ma carte en décembre, c'est pourquoi je fais aussi de la pédagogie dans les écoles.

Notre quotidien, c'est de donner du plaisir et le meilleur des produits, aussi bien en salle, en sommellerie, qu'en cuisine. Pour que cela soit pérenne, à la Rochelle, comme ailleurs les consciences doivent être (r)éveillées autant que les papilles attisées.



un Bloom dans l'*Océan*

Jeter des pavés dans l'eau pour faire réagir la société, changer les mentalités c'est une des missions de l'association Bloom soutenue vaillamment par Christopher Coutanceau.



BLOOM www.bloomassociation.org

STOP À LA PÊCHE ÉLECTRIQUE EN EUROPE

NON À L'ÉLECTROCUTION
DES POISSONS ET À LA
DÉSERTIFICATION DES OCÉANS!

POUR SIGNER LA PÉTITION CONTRE LA PÊCHE ÉLECTRIQUE C'EST ICI :
www.bloomassociation.org/stop-peche-electrique/

« L'Europe des lobbies fait des ravages (...) les pêcheurs artisans en sont les premières victimes. (...) En mars 2018, Emmanuel Macron avait annoncé publiquement l'opposition de la France à la pêche électrique, mais la France n'a absolument rien fait depuis (...) L'océan comme les pêcheurs sont victimes de cette méthode de pêche radicale. La pêche électrique peut encore être interdite en Europe mais il faut que la France passe des paroles aux actes. »
www.bloomassociation.org

Fondée en 2005 à l'initiative de Claire Nouvian, l'association n'a pas un fonctionnement classique car elle est avant tout un laboratoire de recherche, aussi, son organigramme se compose de cinq scientifiques (en plus de trois autres personnes venant du secteur privé). Si ses deux grands axes de bataille et de sensibilisation sont la protection de l'océan et la fin des méthodes de pêche destructrices, ces combats s'appuient sur des travaux de recherche, d'éducation du public, des campagnes de sensibilisation, tout en étant une sentinelle, un lanceur d'alerte et un contre pouvoir. Bloom s'adresse autant au grand public qu'aux décideurs politiques et aux acteurs économiques avec pour objectif de changer le paradigme économique des activités de pêche pour réduire l'impact environnemen-

tal sur l'océan et les espèces marines tout en préservant le métier des pêcheurs artisans qui privilégient les méthodes de pêche sélectives et respectueuses de la ressource. Ainsi, par exemple, sont à proscrire en Europe le chalutage profond et la pêche électrique.

Aujourd'hui, les succès de **Bloom** sont nombreux : des millions de personnes ont été sensibilisées grâce à des centaines de conférences et plus de 2000 articles ou interviews dans les médias, des requins ont été sauvés à Hong-Kong, des victoires législatives et juridiques en France mais aussi au parlement européen ; leur pétition contre le chalutage profond a récolté plus de 900 000 signatures (dont une soixantaine d'artistes et quatre cents scientifiques).

Concrètement les actions de **Bloom** sont les suivantes :

- Mettre fin aux méthodes de pêche les plus destructrices et énergivores
- Réduire les subventions nocives qui contribuent à la surpêche et à la pêche illégale
- Changer les pratiques de la grande distribution, des sociétés de restauration collective, des collectivités
- Faciliter l'accès au marché des produits de pêche artisanale
- Changer les pratiques de consommation

Claire Nouvian le rappelait il y a quelques semaines sur France Inter, « il y a un impératif collectif : c'est de croire à la catastrophe (...) parce qu'on y est » tout en invitant à des changements, possibles, qui passent par l'action. Et qu'une économie verte est possible. Avant de conclure que c'est grâce à l'océan que l'on respire un coup sur deux, le détruire, c'est nous mettre en danger.

COUP DE CŒUR

Pêcheurs *de gourmandise*

Il n'y a que soixante kilomètres à faire pour rejoindre la belle Adress recommandée par Christopher Coutanceau depuis La Rochelle. Et si la prochaine étoile brillait du côté de Niort ?



Non la rencontre des deux hommes n'a pas eu lieu au lycée hôtelier. Pourtant ils sont de la même génération et de la même région. C'est leur passion commune qui a fait se croiser leurs chemins, ou plutôt leurs routes maritimes car c'est bien lors d'une partie de pêche qu'ils se sont rencontrés il y a quelques années. Si Jean Renoir a embelli de son regard de cinéaste les Parties de Campagne, les cuisiniers-pêcheurs de Charente, eux, magnifient les Parties de Pêche, le rapport à la mer, le chemin de l'eau au restau. Les raisons pour lesquelles Christopher Coutanceau a pour coup de cœur l'Adress de David Seguin sont

« Les vrais pêcheurs ce sont ceux qui pêchent au bon moment ! »

nombreuses mais la première qu'il évoque c'est que sa cuisine est réactualisée à partir d'un « très bon sourcing ». Normal, ils ont le même, la mer mère ! Mais pas seulement, rencontrer, découvrir un extraordinaire maraicher et le partager c'est ainsi que fonctionne David Seguin. En effet, il ne comprend pas les chefs qui gardent comme secret d'état leurs bonnes adresses, leurs fournisseurs... Il fait partie de ceux qui ont le partage pour philosophie, que ce soit entre restaurateurs ou avec ses clients. C'est vrai qu'offrir un plat bien cuisiné, à base de bons produits, c'est raconter une histoire, avoir une conversation dans laquelle on respecte la langue et l'orthographe.

Outre le partage c'est le respect du produit qui le guide, à l'instar de Christopher Coutanceau. Comme lui, il est inenvisageable de ne pas respecter les saisons. Chaque chose à sa place et une place pour chaque chose ; et la place de la tomate ce n'est certainement pas en février, et celle du thon rouge nullement en avril ! Respecter cela, c'est finalement comme employer le subjonctif après « bien que ». Cette considération pour la nomenclature du bien faire et faire bien, respecter la flore, la faune, a mené Christopher et David à défendre l'association Bloom, qui se bat, entre autres choses, contre la pêche électrique, qui enseigne les saisons de pêche. En réalité les vrais pêcheurs ce sont ceux qui pêchent au bon moment ! Pour eux c'est le lundi, quand

COUP DE CŒUR

ils embarquent ensemble. Les vrais pêcheurs sont aussi ceux qui défendent de vraies valeurs.

Lors du dernier Grand Pavois, ils ont terminé troisièmes lors de l'épreuve de pêche, un beau résultat que d'être sur le podium lorsque l'on sait que tous les autres concurrents ne sont que des professionnels. Eux ils sont professionnels de la restauration, et si le rédacteur en chef de ce numéro est déjà couronné de deux étoiles, il y a fort à parier que David Seguin le rejoindra très prochainement sous cette voute étoilée. Reste à savoir si le chef de Niort séduira les critiques du guide rouge avec une huître grillée accompagnée d'une vinaigrette au kiwi comme il l'a fait la première fois que Christopher Coutanceau est venu dîner chez lui ?

