

Christopher Coutanceau, la mer comme terrain de jeu

Posted By: Elisabeth Scotto | Journaliste et Auteure on: 5 juin 2019 à 07:01 No Comments

Imprimer Email

f Share 0 Tweet in Share 0

Un homme aussi habité par la mer ne pouvait rompre les amarres avec sa ville, La Rochelle. Après quelques infidélités, Christopher Coutanceau y est revenu, pour mieux s'y ancrer.

Disons-le tout net, Christopher Coutanceau est né dans une cuisine, ou presque. Son père, chef, et sa mère, en salle, officient à l'Hôtel de France et d'Angleterre à La Rochelle où la famille a sa chambre avec ascenseur direct pour la cuisine ! On peut donc penser que cette dernière est un lieu de vie et d'apprentissage quotidien pour le petit garçon -en outre pourvu d'un grand-père pêcheur et d'une grand-mère cuisinière. En 1984, les parents ouvrent *Le Coutanceau* qui rafle deux étoiles au guide Michelin dès la première année. Christopher, lui, joue au FC Nantes, mais n'est pas sûr de devenir un grand champion. Et la cuisine reste une histoire de famille, qui lui parle. Il se laisse donc rattraper par celle-ci, tout comme son frère, à la tête de deux bistrots et d'une école de cuisine dont leur sœur est directrice. **Après le collège, il fera donc le lycée hôtelier. Bac pro en poche, il part faire un tour de France et d'Europe. Ainsi apprend-il beaucoup auprès Didier Oudill et Edgar Duhr, dont il aime la manière de travailler, humaine, proche des équipes, présence permanente pour entretenir la flamme.** Il travaille ensuite chez Michel Guérard, Jean Bardet, Ferran Adrià, Pierre Hermé, la maison Lenôtre, Le Grand Véfour... Mais il veut absolument retourner chez lui, à La Rochelle. À 22 ans, il y ouvre son premier restaurant, *Au Vieux Port*. Lorsqu'en 2002, son père lui demande de le rejoindre, il n'hésite pas. De son côté, sa mère cherche un bras droit en salle: ce sera Nicolas Brossard, qui arrive du Louis XV. Ils travaillent tous les quatre main dans la main et, lorsque les parents prennent leur retraite, Nicolas Brassard et Christopher reprennent le lieu.

La mer comme terrain de jeu

“ Je suis né à 50 mètres de la mer, elle est ma passion. J'y pêche depuis tout petit, je fais du bodyboard, de l'apnée.

Et il en prend soin, de la mer, aux côtés de *Bloom*, association qui se bat pour la sauvegarde des espèces marines. Dans son restaurant, il cherche à éduquer le client, à lui apprendre que la mer a ses saisons et ses raisons d'exister, comme la terre. Si sous nos climats européens, nous ne devrions pas manger de fraises ou de tomates en hiver, on ne mange pas non plus de bar entre décembre et mai, ni de sole entre février et avril. Et le Chef se déplace dans les écoles pour l'expliquer. Le Guide Michelin ne s'y est pas trompé qui lui a donné le titre de Meilleur chef éco-responsable 2019.

La mer, de l'entrée au dessert

Pour réaliser une grande cuisine, il faut de grands produits, et les choisir au meilleur de leur forme. Ses plats varient donc au fil du temps:

“ *Tous les matins je vais à la criée et je travaille avec un agriculteur bio. Ainsi on a toujours de belles surprises : à la fin des Saint-Jacques, commencent les langoustines vivantes. C'est la nature qui rythme la carte.*

Parmi mes plats signature, il y a le civet de homard et la sardine de la tête à la queue : la tête torréfiée au four puis mixée et en vinaigrette ; du filet mariné ; du filet grillé ; l'arête grillée... L'intérêt ? Zéro déchet. Mais avant tout parce que cela a un intérêt gustatif, sinon je ne l'aurais pas fait. Et puis, j'adore la sardine, que depuis tout petit je mange crue en filet sur du pain grillé beurré.

Et pour bien terminer un repas chez Christopher Coutanceau, impossible d'oublier le *Dessert de l'estran*: pain perdu aux algues, crème de citron, caramel au sel de l'île de Ré, sorbet huître et citron. Une manière de dire le patrimoine.

« La recette de mon enfance: la mouclade »

“ *Je cuisine toujours, en été, la mouclade comme on la faisait dans mon enfance à l'île de Ré. Rien de plus simple: les moules sont ouvertes à la marinière, puis on retire la coquille vide et on les étale dans un plat. On les nappe de sauce au curry et curcuma. C'était l'entrée du dimanche autrefois, et aujourd'hui encore, ma fille de 11 ans adore. Il faut dire qu'elle prend des cours de cuisine depuis ses 5 ans, à l'école de mon frère !*



Christopher Coutanceau, Place de La Concurrence 17000 La Rochelle – t/ 05 46 41 48 19 – Plus de renseignements [ici](#)