

# Christopher Coutanceau: «La pêche électrique est d'une sauvagerie intolérable»

Par [Stéphane Durand-Souffland](#) | Publié le 08/06/2019 à 07:00



Christopher Coutanceau: «Je compose ma carte en fonction des saisons et des ressources.» *Philippe Vaurès*

**INTERVIEW** - Il se présente comme «cuisinier-pêcheur»: chef doublement étoilé à La Rochelle du restaurant qui porte son nom, Christopher Coutanceau, 40 ans, est l'un des défenseurs les plus convaincus de l'océan.

**LE FIGARO.** - Quand avez-vous pris conscience de la nécessité de protéger les ressources de la mer?

**Christopher COUTANCEAU.** - Tout petit. Mon grand-père a fait mon éducation. Il m'a

appris à respecter l'océan, à remettre à l'eau les poissons trop petits, à respecter le calendrier de reproduction des espèces. Ma famille (son père, Richard, a créé le restaurant et obtenu lui-même deux étoiles en 1986, NDLR) a toujours été très attentive à cela. Je suis passé à la vitesse supérieure.

### **Vous livrez bataille contre la pêche électrique. Pourquoi?**

---

**«*Cette technique détruit les sédiments, contribue au massacre des dauphins, dépeuple la mer jusque dans les grandes profondeurs*»**

*Christopher Coutanceau*

---

La pêche électrique est d'une sauvagerie intolérable. On place des câbles sous tension devant les chaluts: les poissons sont choqués, voire brisés, plein d'hématomes sanguins, écrasés dans le filet. Cette technique détruit les sédiments, contribue au massacre des dauphins, dépeuple la mer jusque dans les grandes profondeurs. C'est comme si, sur terre, on chassait à la grenade. Je travaille depuis longtemps avec l'association Bloom (1),

qui a pour vocation de créer un pacte durable entre l'homme et la mer. En ce qui concerne la pêche électrique, on a écrit une tribune que j'ai soumise à mes confrères, à travers une vingtaine de pays: 300 chefs l'ont signée, on l'a envoyée à Bruxelles (la pêche électrique sera interdite dans toute l'UE en 2021, NDLR). Les grands cuisiniers sont sensibles au problème. Mais tous ne connaissent pas le calendrier de reproduction des espèces. À certaines périodes, les bars, par exemple, sont fibreux, nerveux, ils manquent de gras, leur goût est pitoyable... À l'heure où nous nous parlons, je n'en ai pas encore remis à ma carte, il n'est d'ailleurs pas sûr que j'en fasse, cette année. Je comprends que des chefs, notamment dans les palaces, soient soumis à la pression d'une clientèle qui exige des langoustines ou du turbot toute l'année. Mais, en Bourgogne, fait-on du vin quand le raisin n'est pas mûr?

**Vous-même ne proposez que des plats à base de poissons et de crustacés: comment faites-vous?**

Je compose ma carte en fonction des saisons et des ressources. Nous parlions du bar, mais je vais retirer le poulpe, en perdition, de mon bistrot la Yole de Chris. On se focalise sur une douzaine d'espèces, alors qu'il en existe des centaines. J'en travaille que l'on considère comme moins «nobles» mais qui sont tout aussi délicieuses: la sardine, la vive, la vieille... Ce

---

**«Ma chance, c'est que, dans une maison comme la mienne, les clients nous font confiance»**

*Christopher Coutanceau*

---

n'est pas forcément facile. Mais ma chance, c'est que, dans une maison comme la mienne, les clients nous font confiance. Nous pouvons les guider, faire preuve de pédagogie. Et puis ici, c'est moi le patron. Quand je dis non, c'est non.

**Voyez-vous , au jour le jour, un appauvrissement de la ressource?**

Évidemment! Quand je suis allé pour la première fois à la criée, j'avais 3 ou 4 ans. On marchait sur le poisson, il y avait plein de prises énormes. Aujourd'hui, je ne parviens à obtenir de très belles pièces que parce qu'on est là depuis quarante ans, mes fournisseurs me les mettent de côté. Mais les prix ont explosé. D'autant qu'il y a beaucoup de perte: on ne sert que 50 % d'un turbot que je vais payer entre 35 et 40 euros le kilo. A contrario, on trouve des vieilles magnifiques à 4 euros le kilo.

**Et le poisson d'élevage?**

J'ai visité des installations en Scandinavie: des saumons couverts de poux de mer, qu'on arrose de pesticides à la lance, dont les excréments brûlent tout au fond de la mer... Et on leur donne le Label rouge! Je ne mange plus de saumon depuis quinze ans, sauf quand je tombe, par exemple, sur un poisson sauvage pêché dans l'Adour.

(1) *Association Bloom, 77, rue du Faubourg-Saint-Denis (Paris X<sup>e</sup>).*