

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

Durand-Souffland, Stéphane

LeFigaro.fr • 8 juin 2019



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?

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 (...) [Lire la suite sur Figaro.fr](#)