

FOOD STORY PRODUITS DE LA MER



TENDANCE DURABLE

**Kaviari**, la célèbre maison de caviar, a placé l'environnement au centre de ses préoccupations. Une charte de développement durable prend en compte le bien-être des esturgeons, le respect de l'environnement et des humains, le bilan carbone, les gestes antigaspillage et le recyclage. Elle s'est aussi engagée dans un partenariat avec **Ethic Ocean** pour une pêche durable : toutes les peaux de poisson sont tannées dans un atelier français, [kaviari.fr](http://kaviari.fr).



Huîtres Yves Papin

Ostréiculteurs depuis 1906, les **Papin** produisent parmi les meilleures Marennes Oléron. Naissains de qualité, conditions idéales d'élevage et savoir-faire ont fait leur réputation. Dans le bassin de Marennes, l'affinage des huîtres est pratiqué en claires, ce qui leur donne un goût de noisette. A noter : les huîtres de Marennes Oléron bénéficient à la fois d'une Indication géographique protégée (IGP) et d'un Label rouge, [huîtres-yves-papin.com](http://huîtres-yves-papin.com).



UN LIVRE



Voilà un ouvrage qui permet de comprendre l'engouement de Christopher Coutanceau pour la mer. Une passion transmise par son grand-père qui l'emmenait pêcher et l'initiait au monde marin. Un beau livre de recettes, mais aussi une mine d'informations et de conseils. *Christopher Coutanceau, cuisinier pêcheur*, éd. Glénat, 49 €.

CHRISTOPHER COUTANCEAU UN CHEF ENGAGÉ

Son restaurant est doublement étoilé au Michelin, mais **Christopher Coutanceau** ne se contente pas d'être un chef reconnu : il met à profit sa notoriété pour défendre la pêche durable. Auteur d'un manifeste contre la pêche électrique, il collabore avec les associations L'Œillet des Dunes et Bloom pour lesquelles son expertise des espèces marines est un atout. Son combat ? Alerter l'opinion sur la

surpêche, un danger pour la sécurité alimentaire. Le matin, sur le marché de La Rochelle, lors de la criée, le chef évite d'acheter les espèces en période de reproduction ou en voie de disparition. Pour sa détermination, Christopher Coutanceau a été couronné cette année du prix de la Gastronomie durable décerné pour la première fois par le Guide Michelin, [coutanceaularochelle.com](http://coutanceaularochelle.com).



Mon beau poisson

**Richard Gonzales** est mareyeur à La Rochelle, ce qui lui permet de sélectionner le meilleur de la pêche qui arrive quotidiennement aux criées alentour. Les bateaux ? Il les connaît tous et le beau poisson, pêché dans les règles de l'art, c'est sa passion. Pas étonnant alors qu'il soit l'un des fournisseurs privilégiés de Christopher Coutanceau. La garantie d'une qualité irréprochable dans l'assiette.