

[centre-presse.fr](https://www.centre-presse.fr)

Le chef qui place le maquereau au-dessus du bar (de ligne)

6-8 minutes

Unique trois étoiles du Centre-Ouest, le Rochelais Christopher Coutanceau pêche pour partie ce qu'il cuisine. Retour sur le parcours d'un homme d'engagement, en mer et au piano.

Un vrai cuisinier doit être boucher, boulanger, pâtissier et traiteur, lui serinait son chef de père. Christopher Coutanceau, 42 ans et triple étoilé depuis janvier, y a ajouté la passion du pêcheur, ami de la mer nourricière.

Vous êtes le fils de Richard et Maryse Coutanceau, étoilés à La Rochelle depuis les années 1980. Vous avez grandi entre les fourneaux de vos parents et les parties de pêche avec votre grand-père. Quels souvenirs gardez-vous de votre enfance?

« C'était une super enfance. Je suis né au-dessus de la cuisine de l'hôtel de France à La Rochelle. On dormait dans une chambre d'hôtel et on avait un ascenseur qui nous faisait descendre directement en cuisine. C'était mon terrain de jeu! Nous avons aussi la chance d'avoir une maison aux Portes-en-Ré, c'était notre lien avec l'océan, la pêche et les sports nautiques. Et tout cet univers était mis en valeur par la cuisine de mon père. »

« Petit, j'étais
dingue de foot.
La cuisine ne
m'intéressait pas »

Adolescent, vous vous êtes pourtant d'abord tourné vers une formation de footballeur professionnel. Comment on passe de l'un à l'autre?

« Petit, la cuisine ne m'intéressait pas spécialement. J'étais un fou de football et j'ai eu la chance d'être repéré. J'ai fait des essais au SCO d'Angers et au FC Nantes, que j'ai intégré. Là-bas, j'ai vu que mon niveau était bon, mais pas assez pour devenir un grand professionnel. Quand j'entreprends quelque chose, j'ai besoin que ce soit à un très haut niveau. Donc j'ai dit que je ne voulais pas continuer et je me suis inscrit au lycée hôtelier de La Rochelle sans le dire à mes parents. C'était un domaine que je connaissais bien et j'y ai retrouvé des similitudes avec le sport: les coups de feu, la pression, le travail en équipe, un métier où on court partout durant la journée... »

De grands chefs ont accompagné votre parcours. Lesquels vous ont le plus inspiré ou contribué à faire de vous le triple étoilé d'aujourd'hui?

« Michel Guérard, en premier lieu. Plus qu'une inspiration, c'est une envie de lui ressembler. Il y a également Didier Oudill et Edgar Dühr, au Café de Paris à Biarritz, d'anciens chefs de chez Guérard. Mon père aussi, bien sûr, ou des personnalités comme Jean Bardet, en Touraine. Ils m'ont apporté leur vision, de la motivation, du respect et l'envie de faire plaisir à nos convives. Car c'est un métier de coeur, où

l'on se plie en quatre pour rendre les gens heureux. »

Votre engagement dans la préservation de la ressource halieutique vous distingue. Cela signifie quoi, au quotidien

« C'est une prise de conscience que j'ai eue tout petit, avec mon grand-père qui m'expliquait pourquoi il fallait relâcher certains poissons. Dans mon restaurant, j'ai remis au goût du jour des espèces peu connues et dites peu nobles, ce qui est un critère très subjectif. Pour moi, un maquereau est meilleur qu'un bar de ligne. Pour les faire découvrir, je les travaille de la tête à la queue, en utilisant toutes les parties du poisson souvent oubliées et jetées. Une expression dit que *"tout est bon dans le cochon"*, c'est valable pour le poisson. La joue, la langue, les nageoires pectorales sont des produits fabuleux. Sur le terrain, je suis très investi auprès d'associations comme Ré nature environnement, contre le massacre des dauphins, et Bloom qui milite contre la pêche électrique. Nous avons réussi à faire interdire la pêche au chalut pélagique sur le plateau de Rochebonne, dans le golfe de Gascogne (la préfète de Région avait émis un arrêté en décembre). Le problème, c'est qu'il n'y a pas ou peu de contrôles... Cela prend du temps si on veut obtenir des résultats. Il y a toujours un combat à mener, même si le public prend progressivement conscience. »

Le prix de la Gastronomie durable 2019, créé par le Guide Michelin l'an dernier, vous a été décerné. Que représente ce prix pour vous?

« C'est une reconnaissance de cet engagement mais son caractère exceptionnel me surprend toujours. Joël Robuchon

me disait que pour faire un grand plat, il faut utiliser les meilleurs produits, donc logiquement tout cuisinier devrait être écoresponsable. Ce n'est pas le cas. Ce prix nous aura au moins permis d'en parler, d'être écouté et d'emmener certains cuisiniers dans cette démarche durable. Cela nous a notamment valu d'être sollicités par l'émission *Top Chef* (diffusée le 26 février sur *M6*), qui voulait parler de la cuisine écoresponsable. Être vu par 6 millions de téléspectateurs aide forcément à faire avancer les choses un peu plus vite. »

Après avoir su conserver la 2 étoile de votre père durant toutes ces années, cette 3 étoile décernée en janvier est votre première véritable distinction. Consécration ou suite logique de votre travail?

« Lorsque vous avez deux étoiles, votre objectif est d'aller au-delà, de faire toujours mieux à chaque service. Donc vous dirigez votre équipe pour qu'elle s'oriente en ce sens. Cette troisième étoile est une source de motivation énorme pour moi et pour l'équipe. Nous avons encore une belle marge de progression, car la cuisine évolue toujours, le matériel, les goûts... Mais je ne fais que des plats que j'aime manger. C'est comme si vous veniez à la maison: quand vous ne connaissez pas les gens et que vous les recevez, vous leur cuisinez un truc qui vous parle et qui vous raconte à la fois. À mon sens, la cuisine est toujours personnelle et identitaire. La mienne reflète mes passions, mon terroir, mon histoire et mon caractère. »

Le restaurant de Christopher Coutanceau à La Rochelle est bien sûr fermé pendant le confinement. Le chef propose pour compenser des recettes depuis son compte Instagram. Au menu: coques au naturel, lasagnes maison et gambas au

bouillon de carapaces et lait de coco à la citronnelle.

bio express

1978 : naissance à La Rochelle

2001 : Christopher Coutanceau

ouvre « Le Vieux-Port »

2007 : le jeune chef

reprend le restaurant

de son père,

plage de la Concurrence.

2008 : le Guide Michelin

maintient la deuxième étoile

du très bon restaurant familial.

2020 : Consécration personnelle,

Christopher Coutanceau

obtient la troisième étoile.