

Christopher Coutanceau, le cuisinier-pêcheur

afp, le 27/01/2020 à 19:30



Il se définit comme pêcheur et cuisinier. Défenseur d'une pêche durable et artisanale, sa passion, Christopher Coutanceau fait désormais partie du cercle très fermé des chefs français triplement étoilés grâce à sa cuisine magnifiant les produits de la mer.

«Sa cuisine, admirable, est le prolongement de cet engagement, un vrai bouquet de senteurs marines, une ode à l'océan vivante et percutante. Les plus beaux produits de la mer sont magnifiés avec tendresse et beaucoup d'imagination: de l'entrée au dessert, c'est un enchantement», disait le Michelin, avant même de lui attribuer lundi son 3e macaron.

Cette récompense, il l'espérait depuis longtemps. A la barre d'un restaurant gastronomique détenteur de deux étoiles depuis 1986 et d'un bistrot marin à La Rochelle (ouest), le quadragénaire au physique de rugbyman avait dû se contenter du prix de la gastronomie durable, nouvellement créé, lors de la cérémonie du Michelin 2019.

Initié à ce loisir dès l'âge de quatre ans par son grand-père, Christopher Coutanceau (né en 1978) pêche encore régulièrement sur son semi-rapide de 6 mètres.

L'occasion de prendre conscience de la raréfaction des ressources de la mer et de monter au front. Fin 2017, il est sollicité par l'ONG Bloom, qui lutte pour la protection des océans, pour mobiliser contre la pêche électrique. Il contacte d'autres chefs, ils seront finalement quelque 350 signataires internationaux. Et en janvier, le Parlement européen vote contre le développement de cette pratique controversée, utilisée principalement par les pêcheurs néerlandais.

En cuisine, cet appauvrissement de l'océan a des conséquences, fait valoir ce chef, avec des poissons ou crustacés qui se raréfient, et d'autres qui reviennent.

- Oursins, sardines... -

Lui cuisine uniquement des produits de la mer de saison, pêchés localement et à la ligne. Dans son établissement chic, sur la plage de la Concurrence, on mange oursins, betterave confite, œufs de brochet croquants, encornets à la truffe noire, safran de l'île de Ré, sardines, de la tête à la queue, fenouil en croûte de sel et algues...

Le restaurant a été ouvert par son père Richard en 1984. Deux ans plus tard, il décroche deux étoiles au guide Michelin, récompense qu'il a conservée depuis.

Christopher a rejoint l'établissement en 2002 et s'est associé en 2007 avec le sommelier et maître de salle Nicolas Brossard pour le diriger.

La maison Coutanceau rebaptisée du nom du chef s'est refait une beauté ces dernières années, avec une décoration rendant hommage au monde marin: un plafond inspiré des fonds des océans et des murs couleur sable.

Avec pour objectif assumé d'obtenir un jour le grâal de la gastronomie, dit le chef qui juge hypocrites «ceux qui disent, +non, je ne veux pas la troisième+». «Est-ce que tu as déjà demandé à un rugbyman en Top 14 s'il n'a pas envie de gagner le championnat ?», lançait-il à Libération.

En 2018, Christopher Coutanceau ouvre à deux pas de son vaisseau-amiral un bistrot de la mer, «La yole de Chris», avec terrasse sur l'Atlantique.

Un parcours aujourd'hui salué de trois étoiles pour un chef qui, lundi sur la scène, a tenu à saluer ses équipes et a remercié «nos épouses qui nous portent et nous supportent».