



INFOS

LE GUIDE MICHELIN DÉCERNE 3 ÉTOILES AU ROCHELAIS CHRISTOPHER COUTANCEAU

© 28 JANVIER 2020 À 07H51 PAR FABIENNE LACROIX



Christopher Coutanceau, qui tient le restaurant portant son nom à La Rochelle, a décroché lundi sa 3^{ème} étoile au guide Michelin.

Le guide Michelin a dévoilé ce lundi la liste de ses étoilés 2020.

A 42 ans, Christopher Coutanceau entre dans le cercle très fermé des chefs français récompensé par une 3^{ème} étoile.

Celui qui se définit comme pêcheur et cuisinier est primé grâce à sa cuisine magnifiant les produits de la mer ; des produits 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 ouvert en 1984. Son père, Richard, alors à la tête de l'établissement, décroche deux ans plus tard deux étoiles au guide Michelin, récompense qu'il a conservée depuis.

Le fils, 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.

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".

Pêche raisonnée

Christopher Coutanceau défend l'idée d'une pêche durable et artisanale. L'occasion de prendre conscience de la raréfaction des ressources de la mer et de monter au front.

Fin 2017, le chef rochelais 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.

(avec AFP)