Gastronomie en Poitou-Charentes

Les Coutanceau Père & Fils

une dynastie de restaurateurs cuisinent les saveurs de la Mer...

À La Rochelle, "Le Relais & Châteaux" Richard Coutanceau domine l'une des plus belles baies de la région. À force de travail, de volonté et de pugnacité, l'enfant du pays a fait ses classes avec les MOF (Meilleurs Ouvriers de France) – comme Lenôtre, Senderens, Alain Ducasse ou Guérard. Reconnu par les plus grands, étoilé du Guide Michelin, Richard Coutanceau explique avec pudeur : « J'ai toujours dissuadé mes fils de suivre cette voie en souhaitant une vie plus paisible pour eux. Vous savez, ils ont grandi aux pieds des fourneaux. Curieux de nature, ils ont toujours voulu mettre la main à la pâte. C'est peut-être ainsi que se transmet une vocation ! » Grégory voulait être médecin, et Christopher footballeur professionnel. Après deux ans de médecine, Grégory s'ennuie à l'université et ouvre en 1997 – il a tout juste 22 ans – son premier restaurant, Les Flots, au pied de la tour de la Chaîne. Christopher, lui, pose à son tour nappes et couverts, juste en face, au Vieux Ports Après la fac, les garçons sont passés par l'école hôtelière et des stages chez les plus grands – Ducasse, Frédéric Anton, et la prestigieuse école de pâtisserie Gaston Lenôtre. Aujourd'hui, Christopher a rejoint son père : « C'est l'artiste de la famille. Il a vraiment le sens du mariage des produits. Il innove tout le temps. C'est le poète des fourneaux. » Un beau compliment dans la bouche du papa !

Quant à Grégory, "le Ducasse" de la région, il est à la tête de trois très beaux restaurants. L'invitation aux voyages, l'évasion lointaine aux pieds des Tours : "Les Flots" ; "Le Comptoir du Sud" ; et "Le Comptoir des Voyages". Les décors ont été choisis avec soin, les lignes sont épurées ou plus exotiques, mais toujours d'un raffinement exceptionnel. Si Grégory emprunte parfois la cuisine de papa, il innove sans cesse des recettes couleurs épices, inspirées de ses voyages à travers le monde : l'Asie, l'Océanie, l'Afrique. « Notre père nous a transmis le goût des bons produits, du travail bien fait, pour donner au maximum. Pour faire ce métier, il faut se montrer généreux », ajoute Grégory. De la terre à la mer, à eux trois, ils inventent et réinventent sans cesse des recettes, inspirées des produits de leur région et de leurs voyages à travers le monde, cuisinant fruits de mer, crustacés et poissons pour le plus grand plaisir des Rochelais et des touristes de passage.

C'est bien avant le levé du jour que les Coutanceau père et fils se rendent à la criée du port "Chef de Baie" choisir les plus beaux des produits. « Pour bien déguster un maigre (poisson de nos estuaires), il faut éviter de le faire cuire trop longtemps », explique Richard. Le maigre est un poisson très goûteux qui se cuisine tout simplement au four, entier, avec ses écailles. Le remplir avec un bouquet d'herbes (thym, romarin, fenouil), et ajouter sel et poivre du moulin. À la découpe, saupoudrer de fleur de sel de Ré puis d'un filet d'huile d'olive. Les pommes de terre de Ré accompagnent parfaitement ce plat de poisson. »

De son savoir-faire, Richard Coutanceau n'a rien caché à ses enfants. L'esprit Coutanceau revient à Madame Coutanceau, qui a su préserver la cohésion familiale. Pour preuve, la petite dernière, Jennyfer, s'oriente vers une école hôtelière. La transmission du cordon-bleu est assurée. Si vous passez par La Rochelle, chez les Coutanceau, vous êtes assurés de vous asseoir à une grande table.