Côté Pro

Rigueur, recherche et émotion

Richard Coutanceau, La Rochelle (17), 2* au Guide Rouge.
Entre une mère cuisinière et un père chasseur et pêcheur, qui cultivait son potager, le chef a grandi dans un univers où l'on privilégiait le produit. Il garde de ce temps une exigence implacable sur la qualité des matières premières. Une préoccupation de tous les instants pour ce chef qui définit sa cuisine comme à la fois moderne, créative et traditionnelle. Il crée, au-delà des modes, une cuisine qu'il "ressent". Très attaché à sa région, il la voit comme une véritable corne d'abondance, en particulier pour ce qui concerne les produits de la mer : huître, moule, langoustine, bar, sole, turbot, crabe, maigre....
Si l'architecture de ses plats est bâtie autour du poisson, il fait également la part belle au végétal. *"La nourriture marque les gens"* et c'est pour cela que Richard Coutanceau se bat : offrir le meilleur de lui-même et de ses produits.
Derrière son piano tous les jours, ce chef, perfectionniste, recherche à chaque instant l'excellence, une démarche rendue possible grâce à une équipe très solidaire, dont certains membres le suivent depuis 25 ans, ce qui est rare dans la restauration.
Il considère son métier comme un sacerdoce dont il aurait souhaité écarter ses trois enfants qui ont finalement tous attrapé le virus : deux garçons déjà dans le métier et une fille en formation au lycée hôtelier. Ce qui le passionne dans son activité est d'être quotidiennement amené à exercer différents métiers : cuisinier, pâtissier, confiseur, boulanger, chocolatier...

Extrait de la carte

CONSOMMÉ TAOPINA, ROQUETTE CISELÉE, PIGNONS ET CHIPS DE BETTERAVE.
CUISSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADE
NOISETTE DE CHEVREUIL RÔTIE AU SAUTOIR, BOSTOCK AUX POMMES, CHOU ROUGE CONFIT
SOUPE AU CHOCOLAT, PURÉE DE CAROTTE AU GINGEMBRE
POÊLÉE DE FRUITS DE SAISON

Contact : Richard Coutanceau. Tél. : 05 46 41 48 19