

Les Carnets de Grégory

La Lettre Gastronomique de G. Coutanceau - Novembre 2003 >>> N°10



AU REVOIR 2003, A NOUS 2004 ...

L'année 2003 se termine dans le froid de ses longues nuits d'hiver, mais la chaleur est bien là à l'intérieur de nos cœurs ; chaleur apportée par tous ces petits moments de bonheur vécus tout au long de cette année.

Une sixième année vient donc de se terminer pour les Flots et cette dernière a été encore une fois marquée par quelques événements qui traduisent la ligne définie, empreinte de travail, de savoir-faire, de persévérance et surtout d'amour de notre métier. En 2003, Le Restaurant Les Flots rejoint la prestigieuse association des Châteaux Et Hôtels de France, chaîne dirigée aujourd'hui avec brio par Alain

Ducasse. Les Flots reçoivent aussi en cette année le premier prix de la dynamique artisanale. Le Comptoir du Sud vient d'obtenir sa première étoile au Bottin Gourmand. Le Comptoir des Voyages, quant à lui, rentre dans le cercle du Leader's Clubs qui a remarqué notre restaurant comme l'un des neuf meilleurs concepts de l'année 2003. Enfin, certains de nos collaborateurs se distinguent dans des concours de cuisine.

Toutes ces petites choses nous font très chaud au cœur et je tiens donc à remercier toutes les personnes qui ont cru en nous, en nous distinguant de cette façon, mais surtout merci à mon équipe, qui compte aujourd'hui 60 collaborateurs, et qui grâce

à ses efforts, a pu rendre possible la réalisation de l'ensemble de nos projets, menés à bien avec ce petit zeste d'humanité qui fait toute la différence.

C'est donc sur ces bonnes bases que nous comptons bien débiter cette nouvelle année 2004, qui, je l'espère, apportera à chacun d'entre vous, joie, bonheur, santé, amour et réussite.

Toute mon équipe et moi-même vous souhaitons de très bonnes fêtes de fin d'année et un début d'année 2004 des plus brillants.

Grégory COUTANCEAU



LA SÉLECTION de nos sommeliers

Ah ! Enfin ! Les fêtes de fin d'année approchent à grand pas. C'est l'heure de vous réunir en famille et de partager dans la joie et l'allégresse ces "Surprises" tant attendues : les cadeaux, les sourires et l'esprit si chaleureux de Noël...

Afin de poursuivre dans le contexte "Surprises" nous avons sélectionné pour vous un vin autrichien : le Ruster Auslese von Rieden sur un millésime 2002. Ce vin est né dans l'Est de l'Autriche et plus précisément dans la région de Eisentadt. L'appellation est sculptée sur les bordures du lac glacial : le Neusiedler See. De par le soleil et l'eau abondante naissent des brumes matinales qui favorisent à la fin du mois d'octobre le développement d'un champignon microscopique très bénéfique pour ce vin : le "Botrytis Cinerea" appelé communément "Pourriture Noble". La vigne fournit à ce vin des notes opulentes de fruits exotiques et des arômes intenses d'agrumes provenant de l'assemblage de quatre cépages tels que le Furmint, le Sauvignon, le Chardonnay et le Pinot blanc.

La robe laisse paraître une couleur or pâle avec des nuances argentées. Le Ruster est très expressif et s'oriente sur des notes de fruits frais laissant se démarquer l'ananas, la pomme, la vanille, le sous-bois, la cire,... avec des connotations citronnées. Il offre une palette aromatique très variée mêlant ainsi les fruits et les épices. L'entrée en bouche est agréable et souple, son aspect perlant lui procure une excellente fraîcheur, la finale est quant à elle légèrement acidulée et asséchante. La présence de sucre le rend encore plus gourmand.

Nous vous conseillons vivement de le déguster pour lui-même. Cependant, certains accords subsistent, avec le foie gras en terrine par exemple ou tout simplement la salade de fruits frais. Servez-le à une température avoisinant les 8-10° afin d'extraire au maximum sa richesse en fruits et son côté friand.

Bonne dégustation.

Samuel SAUVETRE et Thibaut BERTON



DU NOUVEAU SUR LE WEB

CoutanceauOnline.com

Le site Internet CoutanceauOnline.com fait peau neuve. Une nouvelle présentation, plus agréable et chaleureuse, fera le bonheur des surfeurs version WEB : des actualités classées par saison, de nouvelles recettes, des flashes très gastronomiques, des musiques à vous mettre l'eau à la bouche. On va en rester là, la meilleure chose qu'il vous reste à faire, c'est de vous rendre de suite sur notre site et bonne balade On-line.

Une dernière petite chose, vous aviez l'habitude de faire quelques achats de nos produits sur les étagères de nos restaurants. A partir de maintenant, faites directement vos achats sur la toile, vous recevrez tout chez vous sous 48 heures et, en plus, les frais de port sont dorénavant offerts pour chacune de vos commandes, alors n'hésitez plus...



CHÂTEAUX ET HÔTELS DE FRANCE

CE NE SONT PAS QUE DES HÔTELS !



Créée en 1975 et reprise en 1999 par Alain Ducasse et Laurent Plantier, l'association des Châteaux et Hôtels de France regroupe aujourd'hui 526 établissements reconnus entre autres pour leur caractère et leur accueil chaleureux.

Aujourd'hui, c'est au tour des restaurants

de se distinguer dans cette chaîne. Sélectionnés pour la qualité de leurs produits, le talent de leur chef, leur ambiance et leur service, ces tables deviennent un lieu unique, le temps d'un repas.

Et cette année, le restaurant "Les Flots" n'est pas passé inaperçu puisque vous le retrouverez dans le guide 2004 des Châteaux et Hôtels de France...

Nathalie Bécot

UNE ÉTOILE AU COMPTOIR DU SUD

ET PLEINS D'AUTRES BELLES

RÉCOMPENSES :

Tout juste un an après son ouverture, le Comptoir du Sud obtient sa première étoile au Bottin Gourmand récompensant ainsi le travail de toute une équipe qui s'est mise à pied d'œuvre pour relever ce défi. Mission accomplie, pourrions-nous dire, alors bravo et merci à Christophe et Anthony, ainsi qu'à tous leurs collaborateurs pour ce beau travail. Promotion pour le Comptoir des Voyages dans le Guide Champéard qui obtient la note de 13/20 et pour les Flots qui reçoit un coup de cœur et une note de

16/20 plaçant ainsi le restaurant en seconde position dans le département de la Charente-Maritime, derrière le Restaurant Richard Coutanceau. Merci donc pour ces promotions et récompenses qui soulignent le travail réalisé depuis quelques années déjà et constamment remis en question pour promouvoir notre terroir, mettre en avant les produits de qualité afin de vous présenter au mieux et tous les jours notre approche et notre vision de la Gastronomie.





> "FOU DE FRANCE"

UNE IDÉE D'ALAIN DUCASSE, POUR NOUS ET MAINTENANT !

L'idée, celle d'Alain Ducasse, un cuisinier au style aussi parfait que déroutant ; un meneur d'hommes transmettant sa passion pour faire de ses restaurants des lieux d'exception ; un visionnaire qui a su allier ses idées avec son temps...

Quelques chefs, 30 pour être précis, de la France entière avec du talent et une créativité qui ne sauraient passer inaperçus aux yeux des amateurs...

Une cuisine à Paris, le Plaza Athénée ; c'est la place qu'Alain Ducasse a réservée à ces 30 chefs, depuis le lundi 12 octobre 2003, afin que l'on puisse découvrir leurs talents. Un produit régional pour un plat et deux semaines pour le découvrir, c'est ainsi que les deux prochaines années s'écouleront, le temps pour la capitale de découvrir ce que la France entière a de plus beau : des produits, des hommes et du talent !

Alors "Fou de France" est arrivé, ce sera le nom de cette idée, un "coup de pouce" aux talents de province et tout cela dans le but de

prouver qu'il y a encore de la créativité dans nos cuisines...

Attention Paris ! La Rochelle arrive ; c'est Grégory COUTANCEAU qui vous livrera ce que notre région a de plus beau...

Nathalie Bécot



> Portrait

Nathalie BÉCOT

Directrice de la communication

Originaire du plus profond des Deux-Sèvres où elle a puisé son caractère en acier trempé

et sa détermination surprenante et infatigable, Nathalie fait partie de ces personnes qui ont compris qu'un métier, s'il était une passion, pouvait changer une vie. C'est ainsi qu'elle vit son métier à pleines dents, avec la rage au fond des yeux.

Après vous avoir dit tout ça, je pense que vous devez me plaindre et penser que ça ne doit pas être simple et rose tous les jours de travailler avec Nathalie... bien au contraire, c'est un réel plaisir !

Avec comme bagages un BTN et un BTS de restauration obtenus au lycée hôtelier de La Rochelle, elle prend la direction des grandes maisons : escapades au Luxembourg où elle dirige en tant que gouvernante l'hôtel Intercontinental (quand je vous disais une main de fer dans un gant de velours), ensuite direction le Sud où elle parfait son parcours avant de revenir dans la région, il y a

maintenant deux ans. Après avoir travaillé pendant un an dans l'ensemble des restaurants de la famille, pour s'imprégner de l'esprit, elle nous rejoint au bureau où elle a pris en charge depuis un an la communication des restaurants. Dotée d'un cœur "gros comme ça", elle est aussi un maillon vital dans la cohésion et l'animation de nos équipes qu'elle sait mettre au pas lors de l'organisation d'événements communs.

Je vais en rester là... j'ai l'impression d'avoir fait un peu trop de compliments, mais ils sont sincères et bien mérités.

Merci à toi pour ta collaboration, ton état d'esprit et ta conviction que tu portes haut et fort dans le grand projet que nous essayons tous de construire au fil de ces années.

Grégory COUTANCEAU



► LA RECETTE des Flots véritables gaufres comme les faisait ma grand-mère, savoureuse compote de vieux garçon et chantilly maison



**Pour recevoir
la lettre régulièrement ou la faire
découvrir à vos amis,
merci de nous retourner ce coupon.**

Nom Prénom

Adresse

Code postal Ville

Tél. E-mail



La saison des grands froids arrive juste à point et on pense à ressortir les vieux gaufriers. En feuilletant les vieux cahiers de ma grand-mère, j'ai retrouvé sa recette de gaufres, et après quelques essais en cuisine avec Nicolas, on vous présente une recette d'antan saupoudrée d'un zeste de ce que l'on pourrait appeler "au goût du jour".

PRÉPARATION DE LA PÂTE À GAUFRES :

- ★ 500 g de farine
- ★ 10 g de levure chimique
- ★ 250 g de lait
- ★ 750 g de crème fleurette
- ★ 200 g de beurre fondu
- ★ 160 g de jaunes d'œufs
- ★ 3 g de sel
- ★ 40 g de sucre
- ★ 20 g de rhum
- ★ 10 g de fleur d'oranger
- ★ 10 g de Grand-Marnier
- ★ 10 g de sucre vanillé
- ★ 160 g de blancs montés

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre sauf les blancs. Laisser reposer pendant 1 heure.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la base.

Bien huiler le gaufrier chaud, mettre dans l'appareil et laisser cuire.

PRÉPARATION DE LA COMPOTE DE FRUITS :

- ★ 200 g de sirop à 60°
- ★ 4 pommes
- ★ 3 poires
- ★ 1 banane
- ★ 1 citron jaune
- ★ 1/4 d'ananas
- ★ 200 g de sucre
- ★ 100 g de rhum
- ★ 2 gousses de vanille
- ★ 2 pincées de 4 poivres

Faire caraméliser le sucre, puis ajouter les pommes, les poires et l'ananas pelés et coupés en dés. Faire colorer et laisser cuire pendant 5 minutes. Ajouter ensuite la banane coupée en morceaux.

Déglacer avec le rhum, puis ajouter le sirop à 60° et les zestes du citron jaune, les gousses de vanille coupées en deux et grattées.

Laisser cuire pendant 15 minutes. Réserver.

PRÉPARATION DE LA CHANTILLY :

500 g de crème fleurette

40 g de sucre glace

10 g de sucre vanillé

1/2 gousse de vanille

Faire monter la crème avec l'ensemble des sucres.

FINITION ET PRÉSENTATION DE L'ASSIETTE :

Crème chantilly

Compote de fruits

1,5 gaufre

Sucre glace

Sauce chocolat

1 bouquet de menthe

Repasser les gaufres au four pour les réchauffer légèrement. Mettre la gaufre entière au centre de l'assiette, puis de la compote gardée à température et sur un côté de la gaufre une rosace de crème chantilly. Déposer une demi-gaufre saupoudrée de sucre glace par dessus.

Faire des cordons de sauce chocolat remise à température autour de la gaufre. Planter un bouquet de menthe dans la chantilly.

Les Flots,

Place de la Chaîne,

17000 LA ROCHELLE

Les Carnets de Grégory :
Directeur de la Publication Grégory Coutanceau
N° ISSN 1636-1938

GCD :
1, rue de la chaîne - 17000 LA ROCHELLE
Tél. : 05 46 41 32 51 - Fax : 05 46 41 90 80
E-mail : contact@les-flots.com
Web : CoutanceauOnline.com

Eurl au capital de 452 200 €
RCS La Rochelle 442 840 369 - N° de gestion 2002 B 307
Siret 442 840 369 00015 - Code NAF 7410 - Domiciliation bancaire
C.E. Poitou-Charente 18645 00401 04937004350 clé 52