

GRAND JEU

"A la recherche de la gastronomie..."

Pour la première fois, nous vous proposons un jeu qui vous fera voyager dans le monde de la gastronomie et dans l'univers de nos restaurants.

Répondez aux 8 questions ci-dessous, et si vous ne chutez pas en chemin, de belles surprises vous attendent.

A vous de jouer !

1^{er} prix

Un repas pour deux personnes au restaurant LES FLOTS "Aubade gastronomique et grands vins au rendez-vous"

2^e prix

Un repas pour deux personnes au Comptoir des Voyages

3^e prix

Un repas pour deux personnes au Comptoir du Sud

4^e prix

1 Magnum de Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Les Cazetiers 1988 de Louis Jadot

5^e prix

1 Magnum de Brut Réserve de la maison Billecart Salmon

6^e prix

1 Magnum de Savigny-les-Beaune 2000 de Joseph Drouhin

Règlement disponible à la SCP Delaroché Miller Franiatte Coudert.

Questions :

Question n°1 : Quel célèbre cuisinier du début du XX^e siècle a rédigé "Le Guide Culinaire" ?

Réponse n°1 :

Question n°2 : Quel est le nom du célèbre chef de cuisine de Louis XIII à qui l'on doit les débuts de la gastronomie ?

Réponse n°2 :

Question n°3 : Citez les différentes zones d'appellation du Cognac

Réponse n°3 :

Question n°4 : Quelle est la date de la prise de siège de La Rochelle par Richelieu ?

Réponse n°4 :

Question n°5 : En quelle année le restaurant Les Flots a-t-il gagné le trophée Gosset Celebris de la plus belle carte des vins de champagnes de France ?

Réponse n°5 :

Question n°6 : Quel est le chef du Restaurant du Plaza Athénée à Paris et du Louis XV à Monaco, deux fois triplement étoilé ?

Réponse n°6 :

Question n°7 : Avec quel fruit le pâtissier du Comptoir des Voyages réalise t-il sa pizza "Colombino" ?

Réponse n°7 :

Question n°8 : Quel est le symbole en fer coloré situé au-dessus de la porte d'entrée du Comptoir du Sud ?

Réponse n°8 :



Image © l'Encre Yann Pelet

PRÉPARATION DE LA PÂTE A RAVIOLE :

- ★ 1 kg de farine
- ★ 4 œufs
- ★ 12 jaunes
- ★ 20 g de sel

Réaliser la pâte à raviole en mélangeant de façon harmonieuse l'ensemble des éléments.

Nicolas Bonnaud, pâtissier.



PRÉPARATION DU BOUILLON AROMATIQUE :

- ★ 1 litre d'eau
- ★ 300 g de sucre
- ★ 10 graines de poivre de séchouan
- ★ 1 gousse de vanille
- ★ 1/2 zeste d'orange
- ★ 1 bâton de cannelle

Mettre toutes les épices dans un linge fin et les enfermer dedans. Faire bouillir l'eau et le sucre avec le baluchon d'épices et faire infuser 1 heure.

GELÉE AROMATIQUE :

Récupérer le bouillon qui aura servi à la cuisson des ravioles puis le faire prendre légèrement avec de la pectine. Réserver au froid avant utilisation.

PRÉPARATION DE LA CRÈME D'AGRUMES :

- ★ 120 g de beurre
- ★ 0,12 l de jus de citron
- ★ 30 g de jus d'orange
- ★ 1 zeste de citron vert
- ★ 6 œufs
- ★ 270 g de sucre

Blanchir les œufs avec le sucre et ajouter le beurre, les jus d'agrumes et les zestes. Cuire le tout au bain-marie jusqu'à épaississement de l'appareil. Il faut compter une grosse demi-heure de cuisson.

PRÉPARATION DU PAMPLEMOUSSE CONFIT :

- ★ 1 l d'eau
- ★ 750 g de sucre
- ★ 4 pamplemousses

Sylvain Tirbois, pâtissier.



Détailler le pamplemousse de façon à avoir un centimètre de chair avec la peau tout en laissant le cœur. Blanchir trois fois puis confire les morceaux ainsi obtenus dans le sirop, sans grosse ébullition, jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. A froid tailler des cubes et réserver.

PRÉPARATION DES ZESTES DE CITRON VERT :

- ★ 1 l d'eau
- ★ 500 g de sucre
- ★ 10 citrons verts

Prélever la peau des citrons à l'aide d'un économe puis tailler celle-ci en fine julienne dans le sens de la longueur. Blanchir la julienne ainsi obtenue trois fois puis la confire doucement dans le sirop sur un coin du piano.

PRÉPARATION DES RAVIOLES :

A l'aide d'un laminoir à pâte étaler la pâte à raviole sur 6. Couper la bande ainsi obtenue en deux parties égales. A l'aide d'une poche jetable remplie de crème d'agrumes, déposer sur une des moitiés de pâte des petit tas

LA RECETTE des Flots

Fins ravioles d'agrumes, gros quartiers de pamplemousse confits, un bouillon aromatique en fine gelée

Pour 15 personnes

de crème. Prendre la deuxième moitié de pâte à raviole laminée et la déposer sur la première. A l'aide d'un emporte-pièce uni de taille 30, délimiter la crème puis découper la raviole avec un emporte pièce de taille 40. Conserver les ravioles sur un papier sulfurisé légèrement fariné. Faire bouillir le bouillon aromatique et pocher les ravioles dedans. Une fois cuites, les refroidir dans une calotte avec de l'eau froide puis les égoutter sur du papier absorbant.

DRESSAGE DE L'ASSIETTE ET FINITION :

Décoration : feuilles de menthe, bâton de cannelle et gousse de vanille.

Dans le verre répartir harmonieusement la gelée, les ravioles, les morceaux de pamplemousse confits, et les zestes de citron vert. Servir bien frais.

ACCORD METS & VINS :

2002 Ampelidae "Le X" : (Vin de pays de la Vienne).

Un rosé moelleux, un vin pour le moins étonnant, qui présente tout d'abord une robe "œil de perdrix", un nez assez discret sur le fruit et les épices à la fois, puis laisse place à des notes mentholées et des arômes de gelée de coing et de compotée de figues.

Samuel Sauvêtre, sommelier.



Les Flots
1, 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-Charentes 18645 00401 04937004350 clé 52



La Lettre Gastronomique de G. Coutanceau - Mai 2004 »»» N°12

ET SI VOUS RECEVIEZ CHEZ VOUS... COMME DANS NOS RESTAURANTS ?

Vous avez été plusieurs à nous le demander et nous y avons bien réfléchi.

Vous souhaitez recevoir votre famille ou vos amis chez vous, organiser un anniversaire dans un lieu mythique de La Rochelle ou du département ?

Nous mettons à présent notre savoir-faire, jusqu'alors secrètement gardé dans nos restaurants, à votre service et où vous le souhaitez ; pour 5 amis ou pour 500 congressistes.

Dans un jardin, un parc, un intérieur de maison ou de château, autour d'un repas, d'un cocktail déjeunatoire ou dînatoire, sur terre comme sur mer, découvrez ici quelques-unes de nos dernières réalisations...

Vous avez des envies, des rêves, soumettez-les nous et nous ferons de votre réception un moment personnalisé de gastronomie et de convivialité...

Contact :
M. Hervé Brandt et M^{lle} Nathalie Bécot
Tél : 05 46 41 90 79

Informations disponibles sur www.Coutanceau.com/repas



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





► Le Comptoir des Voyages passe à l'heure d'été

A partir du lundi 21 juin 2004, le Comptoir des Voyages reprendra ses quartiers d'été et sera ouvert uniquement le soir pour un service prolongé de 19 h à 24 h.

Flânez sous les derniers rayons du soleil dans les vieilles rues de La Rochelle, avant de nous rejoindre en soirée, pour finir le voyage d'une journée autour d'une belle table en partageant un repas haut en couleurs avec vos amis ou votre famille, au grés de vos envies.



ÉVÉNEMENTS

► Attention : ça tourne !

C'est à la suite d'un coup de foudre pour la région que le réalisateur Jérôme Foulon décide de réaliser à La Rochelle son nouveau film. L'acteur principal, Michel Boujenah, interprète le rôle d'un architecte qui vient justement de terminer la construction d'un restaurant. Et ce restaurant, c'est le "Comptoir du Sud".

Alors, mardi 14 avril, le restaurant a pris des airs de plateau de tournage. Caméras, projecteurs, comédiens et techniciens ont envahi le restaurant... Comme au cinéma ! Ne soyez donc pas étonnés, si cet été, au cours de la diffusion du film "Par Accident" sur France 2, vous trouvez que ce restaurant vous dit quelque chose !



Photo Dominique Chiffon

► La région Poitou-Charentes à l'honneur au Salon de l'Agriculture !



Pour la 41^e édition du Salon International de l'Agriculture, qui a eu lieu du 28 février au 7 mars 2004, c'était la région Poitou-Charentes qui était mise à l'honneur. A cette occasion, Nicolas Durif, second de cuisine du restaurant "Les Flots", a pris la route de Paris, afin de faire découvrir notre région aux nombreux visiteurs présents.

Le 5 mars, Nicolas a réalisé, tout au long de la journée, une recette qui a été dégustée par tous les amateurs de bonnes choses, il s'agissait du "Rouget de roche en filets croustillants à l'huile pimentée, avocats et pimientos del piquillo en fine compotée parfumée, sauce saté". Un salon haut en couleurs et en saveurs... une chance, Nicolas est tout de même revenu !



Image de l'Équipe Yann Pélet



► Portrait

Aurélien ESTEFFE

Second de salle

Quand on porte le prénom d'un célèbre empereur romain du III^e siècle de notre ère, on peut se dire que les dieux vous ont déjà préparé un chemin d'or vers la réussite, mais la vie n'est pas toujours aussi simple que ça.

Ce n'est donc pas de sa couronne de lauriers qu'il s'est servi, mais plutôt de son courage, de son obstination et de sa persévérance pour tracer son chemin.

Revenons quelque peu en arrière. Après un apprentissage effectué dans le sud du département, et plus précisément à Royan, il obtient un CAP et un BEP en restauration en juillet 2001. Ensuite il cède à l'appel de la capitale, où il fréquente des établissements étoilés pendant presque deux ans, et en particulier le prestigieux restaurant les Ambassadeurs à l'Hôtel du Crillon, place de la Concorde.

Puis, c'est le retour aux sources, le voilà qui débarque à La Rochelle et intègre l'équipe des Flots. Petit à petit, Aurélien s'imprègne, s'installe, prend ses marques et de plus en plus d'importance et de charisme au sein de l'établissement.



Photo Daniel Remond

Et donc, au fil du temps, Aurélien avance et depuis trois mois maintenant, il seconde Hervé avec discrétion, efficacité, tact et conviction.

Vingt deux ans : on pourrait dire que c'est jeune, certes, mais je crois que je l'avais déjà dit pour un certain Fabien Laville : "Aux âmes bien nées, la valeur n'attend pas le nombre des années" et pour Aurélien, cet adage va également comme un gant. Pour en revenir à notre empereur, on n'est donc pas obligé de naître avec une couronne sur la tête pour réussir et abattre des barrières, il suffit d'un peu de volonté et d'amour des autres et de son métier. D'ailleurs, je crois que "notre" Aurélien a trouvé son impératrice, Marte Mowinckel arrivée du grand froid des pays nordiques.

Alors, à tous les deux, je souhaite tous mes vœux de bonheur, de réussite, car votre gentillesse et votre discrétion sont à la hauteur de vos talents et de votre détermination commune.

Très sincèrement,
Grégory COUTANCEAU

► Journée de détente sportive et de remise en forme

Les footballeurs de l'Équipe de France se conditionnent et se préparent, à l'écart de tous les regards, à Font-Romeu dans les Pyrénées françaises avant toutes grandes compétitions internationales. Eh bien chez nous, c'est la même chose. Afin de se préparer à la nouvelle saison d'été qui approche et de réveiller tous les esprits encore endormis par un hiver bien froid, c'est sur les bords de la Charente, à Roumazières, le mardi 23 mars, que Les Flots, le Comptoir des Voyages et le Comptoir du Sud ont fait le plein d'air, d'eau et de grands moments de rigolades. Attention, on revient et en grande forme. PS : Désolé pour les 10 arrêts maladie qui ont suivi le lendemain, mais bon c'est normal quand on met les pieds dans une eau à 12°C. Et tout ça sur une idée d'Hervé. On verra peut-être à s'occuper nous-même du programme l'année prochaine !!!



Coupon-réponse

Nom :
Prénom :
Adresse :
Code postal :
Ville :
Tél :
E-mail :

Franchir au tarif en vigueur SVP

G.C.D.
1, rue de la chaîne
17000 LA ROCHELLE

GRAND JEU

"A la recherche de la gastronomie..."

Le tirage au sort des cartes comportant les 8 bonnes réponses aura lieu le mercredi 22 septembre 2004 et, les gagnants recevront leurs cadeaux à domicile.

Pour tous renseignements, n'hésitez pas à contacter M^{me} Bécot au 05 46 41 90 79.

Un petit conseil, si vous voulez trouver des indices faites un tour sur le web : www.Coutanceau.com

Bonne chance à tous et bien sûr, inutile d'appeler, on ne vous aidera pas...



Grégory

IRO IMPRESSION CONSEIL BON A TIRER

Ce BON À TIRER met fin à toutes modifications autres que celles figurant sur le présent document.

Nom :

Date :/...../..... Signature :

Merci de nous retourner ce BAT signé par fax.
fax : 05 46 30 09 13 - tel: 05 46 30 29 29 - mail : iro.imprimeur@wanadoo.fr