

# Les Carnets de Grégory

La Lettre Gastronomique de G. Coutanceau - Noël 2001 >>> N°2

Edito

Déjà les seconds carnets et nous avons encore plein de choses à vous faire partager ; des nouvelles que vous prendrez le temps de découvrir au fil de ces quelques pages remplies de joie et de bonne humeur.

L'année 2001 se termine déjà, riche en événements de tout ordre et je tiens par l'intermédiaire de cette lettre à remercier tous nos clients, partenaires et amis qui nous ont soutenus et encouragés jusqu'à présent et encore longtemps, je l'espère. 2002 va bientôt débiter et laisse d'ores et déjà présager de nouvelles surprises et de joies gastronomiques en commençant par un relookage complet et tout en chaleur de la salle du restaurant Les Flots qui sera donc fermé à partir du 6 Janvier 2002. Vivement le 14 Janvier !

Pour la suite, je ne vous en parle pas trop et vous laissez patienter jusqu'aux prochaines lettres où vous découvrirez toutes les petites choses qui se passeront pendant cette nouvelle année.

Enfin, je vous souhaite à tous de très joyeuses fêtes de fin d'année et vous présente au nom de toutes nos équipes nos meilleurs vœux de santé et de bonheur pour 2002.

Amitiés Gourmandes.

Grégory COUTANCEAU

## Remise du Trophée GOSSET CELEBRIS



Nous avons eu l'immense plaisir de recevoir de Mme Béatrice COINTREAU, présidente du champagne GOSSET le lundi 10 Septembre 2001, le trophée Gosset Celebris récompensant la plus belle carte des Champagnes de France pour l'année 2001 pour la province. M. Goumar d du restaurant PRUNIER à Paris a également reçu le trophée pour la capitale. Nous sommes ainsi heureux de succéder à quelques grands noms de notre profession : Le Bristol à Paris, Alain Ducasse, Jacques Thorel, Alain Dutournier, Gérard Boyer... Je tiens donc à remercier toute mon équipe des Flots qui depuis 4 ans a fait évoluer cette carte et a permis à Christophe, notre sommelier, de finaliser de façon exemplaire un superbe travail d'équipe. Je tiens également à féliciter Christophe pour son titre de Meilleur Sommelier du Poitou-Charentes.

## Les délices du Comptoir

Notre ligne  
de produits signés  
" Grégory Coutanceau "  
au Comptoir des Voyages



Le Comptoir continue à remplir ses étagères avec notre sélection de produits, sélectionnés de façon rigoureuse à travers de nombreux fournisseurs dans les pays du Globe. Nous vous proposerons donc une très jolie gamme de produits de la Table que vous trouverez de façon détaillée sur la carte jointe à notre lettre d'information. Des épices et des vins de la Terre aux produits de nos Landes en passant par l'huile et le vinaigre italien, les confitures du Languedoc-Roussillon et bientôt des superbes crus de café et de thé strictement sélectionnés, nous vous proposerons également pour cette fête de fin d'année nos chocolats fins et foie gras en verrines.

Si certains de ces produits peuvent vous intéresser pour vos fêtes de fin d'année, prenez contact avec Dimitri.

Tél. 05.46.50.62.60



# agenda

## ► **Changement de décor aux Flots**

Le restaurant Les Flots fermera ses portes du 7 au 13 Janvier 2002 pour un relookage complet et un changement de décor tout en chaleur et en couleurs en accord avec l'esprit de la maison et du lieu. Vivement que le nouveau décor soit planté aux pieds des Tours de La Rochelle.

## ► **Nos repas à l'extérieur**

Après des demandes particulières de quelques-uns de nos clients, l'ensemble des établissements de la famille : le restaurant Richard Coutanceau, Les Flots, le restaurant Au vieux Port et le Comptoir des Voyages vont se réunir pour vous proposer l'organisation de repas d'exception à l'extérieur pour un nombre de personnes important que nous ne pouvons pas recevoir au sein de nos restaurants. N'hésitez pas à contacter Hervé et l'ensemble des équipes qui vous informeront sur l'organisation de nos soirées.

Tél : 05.46.41.32.51

## ► **Repas autour du Porto**

Nous sommes heureux de vous proposer un repas dégustation avec la Maison NOVAL, une des plus belles maisons du Douro portugais et une des plus anciennes aussi, fondée en 1715. Nous aurons la chance de vous transporter dans le Nord du Portugal avec comme riche représentant des portos de la " Quinta Do Noval " en tawny 10, 20, 40 ans, des L.B.V. ( Late Bottle Vintage) des années 1990, suivis de somptueux Vintage Port d'une décennie lointaine. Ce repas sera organisé le mercredi 23 Janvier 2002 et vous sera proposé pour un prix de 76 Euros (498.53 Francs).

Pour toutes réservations ou renseignements,  
n'hésitez pas à contacter Hervé au 05.46.41.32.51.

## ► PORTRAIT

### Fabien Laville

Métier : passionné de cuisine

Il en est de ceux qui ont le feu sacré, ce petit plus qui fait briller les yeux, exacerbant une passion profondément ancrée en vous. Fabien fait bien parti de cela. Comme Christophe la dernière fois, voilà encore un amoureux fou de son métier, des produits et du bien-être, à mon avis, condition obligatoire pour pouvoir l'exercer.

Fabien n'a que 21 ans, mais comme le dit l'adage qui est encore une fois bien vérifié : " La valeur n'attend pas le nombre des années ". Après une formation classique au lycée hôtelier de La Rochelle où il obtient son baccalauréat professionnel avec



mention et des expériences dans quelques bonnes tables du Poitou-Charentes, telles que la Belle Etoile à Niort et le Restaurant Richard Coutanceau, il nous a rejoint, voilà déjà plus d'un an pour contribuer à la bonne marche du restaurant.

Susceptible comme personne (il arrive même à me battre à ce petit jeu) et colérique à ses heures, il n'en reste pas moins et bien au contraire un collaborateur exemplaire à qui je souhaite, en sachant qu'il n'en a pas besoin, toute la réussite qu'il mérite et qu'il aura, car " A Cœur vaillant, rien d'impossible ".

Le chemin est encore long et j'espère que le temps que tu passeras encore en notre compagnie à parfaire notre travail est loin d'être terminé.

## ► LES COUPS DE CŒUR DE MARYSE

Pour votre décoration de table de Noël  
Un bouquet de fruits givrés

► Pour chaque bouquet :

- 5 pommes ou poires
- 1 à 2 grappes de raisins
- 1 à 2 citrons
- 1 œuf, du sucre cristallisé
- 1 petit morceau de bois

► Matériel :

- 1 coupe
- 1 assiette creuse
- 1 coupelle
- 1 tasse à thé
- 1 sécateur
- 2 blocs de mousse synthétique

► Le blanc d'œuf permet de fixer le sucre :

Planter un petit bâton à la base des fruits pour pouvoir les tenir, après avoir séparé le blanc du jaune, roulez ceux-ci dans le blanc d'œuf.

► Le sucre donne un effet givré

Au dessus de l'assiette creuse, verser doucement le sucre qui se trouve dans la tasse, sur le fruit enduit de blanc d'œuf, le faire tourner jusqu'à ce qu'il soit entièrement recouvert.

Installer la mousse imprégnée d'eau dans la coupe. Pommes et poires sont placées en premier, les répartir de façon régulière avec des petites branches de lierre. Le raisin se givre en dernier.

► Citrons, roses et lierre sont laissés naturels.

Utiliser les citrons entiers ou coupés en deux. Piquer les fleurs en dernier. Les fruits sont piqués dans la mousse avec des piques en bois.

Votre composition de fruits et de fleurs est prête

**Joyeuses fêtes**

*Maryse Coutanceau*



## ► LA SÉLECTION DE NOTRE SOMMELIER

L'hiver et le froid nous ont conquis, les fêtes de fin d'année sont proches, alors qui mieux que le breuvage festif et enjôleur qu'est le champagne pour réchauffer nos cœurs. Ce champagne, clair et brillant, aux cordons de bulles fines et frétilantes nous enivre de plaisir.

On parle souvent des blancs de blanc, mais beaucoup plus rarement des blancs de noir (vins issus de pressurage de raisins rouges à jus blanc). Anselme Selosse, des vins de champagne Jacques Selosse, nous propose une cuvée " Contraste " à base de raisins blancs de noir provenant d'une commune classée en Grand Cru " Ay ". Ce vin, riche, avec une sève poivrée et charnue est équilibré par une bouche minérale et fraîche. C'est un grand vin de champagne qui est malheureusement fort rare. Si toutefois vous en trouvez, je vous conseille de le carafier 10 minutes avant de le servir à une température de 10°C.

Que le vin vous soit toujours plaisir et convivialité !

*Christophe Cocoynacq*



## ➤ C'est la fête

### Dans un mois c'est déjà Noël

En effet, il suffit de très peu de choses pour que naisse la poésie : une pluie d'or et d'argent sur la table, une farandole de lumignons, des présentations de rêve et votre soirée sera inoubliable.

Les recettes du succès passent par la cuisine et le service : au menu des plats gourmands et savoureux que le Chef, Christopher Coutanceau vous propose.

Soirées d'exceptions, dîners prolongés du 24 et 31 Décembre 2001, autant d'événements qui donnent envie de recevoir.

Joyeuses fêtes !

Christopher Coutanceau

Restaurant AU VIEUX PORT  
4, place de la chaîne - 17000 LA ROCHELLE  
Tél. 05.46.41.06.08 - Fax 05 46 41 90 80  
E-mail : contact@au-vieuxport.com



## ➤ LA RECETTE

### Beignets de grosses crevettes en tempura d'herbes fraîches, son chutney de poivrons multicolores



#### Préparation chutney de poivrons

- ★ 1 poivron rouge
- ★ 1 poivron jaune
- ★ 1 oignon
- ★ 80 g de sucre
- ★ 5 cl de vieux vinaigre de vin
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Peler les poivrons et tailler les ensuite en dés réguliers. Ciseler l'oignon. Faire revenir l'ensemble dans l'huile d'olive. Ajouter ensuite le vinaigre et le sucre. Faire cuire pendant 10 minutes. Assaisonner et réserver.

#### Préparation de l'appareil à tempura

- ★ 1 poche de farine de tempura
- ★ eau
- ★ sel - ★ piment d'Espelette
- ★ persil haché - ★ ciboulette

Détendre la farine à tempura avec de l'eau. Assaisonner et au dernier moment, mettre dedans les herbes fraîches.

Pour la conserver, la couvrir et la réserver au frais.

#### Finition et montage de l'assiette

- ★ 4 grosses crevettes décortiquées en laissant la tête et le bout de la queue
- ★ appareil à tempura
- ★ chutney de poivrons froid
- ★ bouquet de salade
- ★ vinaigrette ★ vinaigre de balsamique
- ★ sel ★ poivre blanc ★ piment d'Espelette

Tremper le corps des grosses crevettes assaisonné dans l'appareil à tempura et les faire frire dans une huile à 140°C. Les égoutter sur un sopalin et les assaisonner avec du piment d'Espelette.

Dans une assiette ovale, dresser d'un côté un bouquet de salade. De l'autre côté, faire des dômes de chutney et disposer en hauteur les beignets de crevettes. Finir la décoration avec des herbes fraîches et un peu d'huile d'herbes fraîches.

**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 .....

Restaurant LES FLOTS - 1, rue de la chaîne - 17000 LA ROCHELLE  
Tél. : 05.46.41.32.51 - Fax : 05.46.41.90.80  
E-mail : les.flots@wanadoo.fr  
Web : CoutanceauOnline.com