

Les Carnets de Grégory

La Lettre Gastronomique de G. Coutanceau - Printemps 2002 >>> N°3

Edito

Le printemps nous ouvre déjà ses portes et voilà pour moi le moment de reprendre la plume pour vous faire partager, pendant quelques instants de lecture, des moments de joie et de bonheur à La Rochelle, autour d'une table. Je vais donc vous parler de quelques événements à venir prochainement.

Mais en fait, je tiens, plus particulièrement, dans cette nouvelle édition des "Carnets" à rendre hommage à une personne unique et irremplaçable, qui n'est pas obligatoirement sous les feux de la rampe, comme papa peut l'être, mais qui est pour nous tous, membres de la famille et collaborateurs, notre petite fourmi qui veille à tous les détails, une des clefs de voûte de notre travail et enfin notre ciment fondateur. Eh, oui ! Il s'agit bien de ma mère, à qui je veux rendre hommage en lui dédiant ces carnets.

Enfin par ces quelques mots, je tiens à lui témoigner, ainsi qu'à mon père, l'entière reconnaissance qu'ils méritent : "Merci pour tout ce que vous avez fait pour nous, mais encore plus important, mille mercis pour ce que vous êtes. Merci papa, merci maman."

Bonne lecture à tous et que tous les moments que vous pouvez passer autour d'une table, avec votre famille ou entre amis, restent bonheur et joie.

Amitiés Gourmandes.

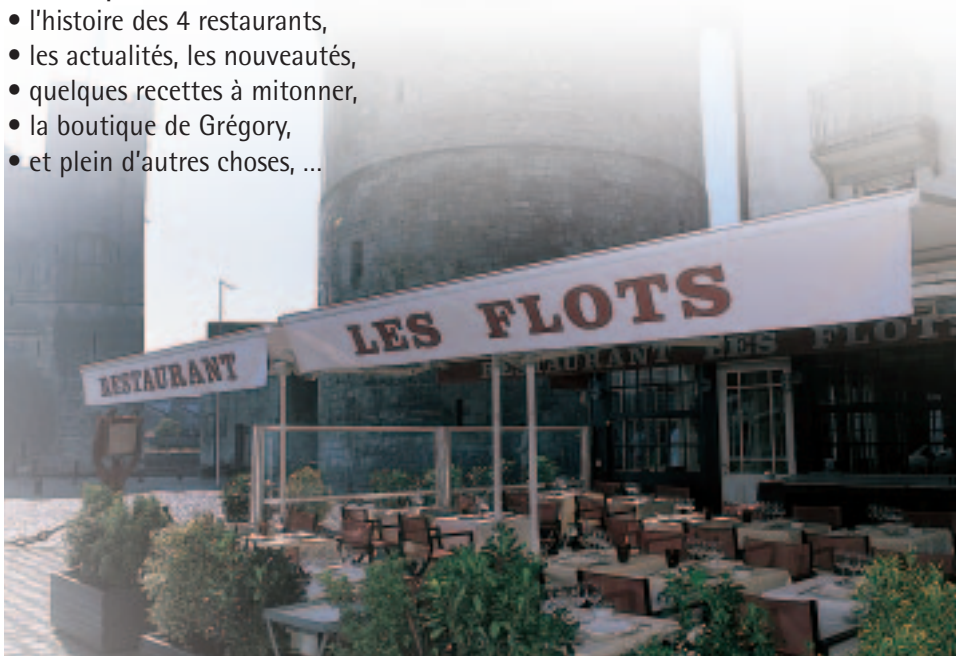
Grégory COUTANCEAU

UN PETIT CLIC ! PAS DE CHOC. NON, MAIS UN GRAND COU... T@NCE@U.

Grégory ouvre pour vous satisfaire, courant mars, le site Internet de la famille. Bienvenue sur www.CoutanceauOnline.com

Vous y retrouverez tout ce que vous voulez savoir :

- l'histoire des 4 restaurants,
- les actualités, les nouveautés,
- quelques recettes à mitonner,
- la boutique de Grégory,
- et plein d'autres choses, ...



Sur un site jeune et dynamique, vous pourrez naviguer en ligne dans tous les restaurants de la famille. Vous y découvrirez toutes les particularités, les originalités des différents concepts de toutes ces tables. Avec l'actualité en direct, vous pourrez suivre les changements de carte, ainsi que les menus du jour proposés : plus besoin de se déplacer !...

Différents articles de presse seront mis à votre disposition afin de vous donner

la possibilité de mieux connaître ce que représente cet esprit de famille.

Retrouvez bientôt chez vous toutes les saveurs grâce aux sélections de Grégory " Les délices du Comptoir " et plaisez-vous à les marier lors d'un bon repas en famille.

A très bientôt sur le Web.

**VIVE LA GASTRONOMIE,
VIVE LA TECHNOLOGIE ! ...**

Anthony BERNARD



Les délices du Comptoir

Du nouveau dans notre ligne de produits de la table ...



Comme vous le savez, vous pouvez maintenant consulter notre boutique, déjà présente aux Flots et au Comptoir des Voyages, sur le WEB et nous sommes heureux de vous annoncer l'arrivée de quelques nouveaux produits d'exception, avec en particulier le Pineau "Château de Beaulon" en blanc et rouge, vieilli 5 ans en fûts de chêne.

Les cognacs FRAPIN nous ont fait l'honneur et la joie d'accepter une très belle collaboration entre nos deux maisons pour la conception d'un très beau cognac, assemblage de premiers crus de Grande Champagne, et voilà, après des mois de travail, notre "très vieille Grande Champagne" est née dans son coffret de chêne massif. Merci donc à Madame Béatrice COINTREAU pour son soutien, à Monsieur Olivier PAULTES pour son talent de maître des chais et pour ce fabuleux assemblage, à Monsieur Jean-Pierre PRESIGOULT pour sa gentillesse et sa collaboration.

Si certains de ces produits peuvent vous intéresser, prenez contact avec Dimitri.
Tél. 05.46.50.62.60

agenda

> Du riffifi

au Comptoir des Voyages :

Le premier tour du Globe est déjà terminé et voilà que de retour de voyage, la carte des mets change. Avec l'arrivée du printemps, un souffle nouveau envahit cette nouvelle carte, sortie prévue pour le 28 mars 2002, avec la même conception et le même état d'esprit : travail des produits régionaux et techniques occidentales au service d'une cuisine fusion d'inspiration internationale.

Alors vivement :

- Les nouilles à la farine de riz sautées aux fruits de mer, une sauce aux épices de Singapour
- La salade de Nemi aux fraises à l'orange sanguine et petits bolinhos brésiliens
- Le poulet de Chalosse à la manière Tandoori
- Les Empadinhas de gambas



> Les Flots sur le haut de la vague

Les produits du printemps arrivent en abondance, la marée nous offre ce qu'elle a de meilleur comme poissons et crustacés. Vivacité et fraîcheur jubilatoires, voilà de quoi entamer le printemps sous les meilleurs auspices. La nouvelle carte des Flots, revue et visitée, se voudra résolument riche en parfums et harmonie faisant la place belle aux produits de saison. Alors en attendant le 21 mars 2002, voici en aperçu, quelques-unes des nouveautés à découvrir dans notre nouveau décor, ou bien pour un premier déjeuner de soleil à l'abri de notre terrasse sous les premiers rayons du mois d'avril.

- Langoustines de petit port à crue hachées au couteau, " guacamole " d'avocat en salade de pourpier à l'huile de curry croustilles d'origan

- Les tomates dans tous leurs états - Variation autour de la tomate, dans ses variétés et dans ses préparations.
- Morceau épais de lotte dorée à blond, petite salade tiède de lentilles vertes du Puy et germes de blé, carottes et radis nouveaux, sirop de miel et vinaigre de Xérès
- Tiramisu à la fraise gariguette, encerclé d'un fin croustillant au citron, jus goûteux au lait d'amandes



► Un vent d'Espagne au **Vieux Port**...



On a bien l'impression que le vent du sud a soufflé sur la carte du Vieux Port et qu'elle a décidé de se mettre aux

consonances espagnoles, alors "Oh les cœurs ! L'été va être haut en couleurs". Tout en laissant une place de choix à nos produits régionaux, elle mettra en avant les carabineros, grosse gambas du bassin de Malaga, produit d'exception, les poissons confits, les pimientos del piquillo,...

En attendant la fin du mois pour découvrir cette nouvelle carte, voici en avant première quelques idées pour vous faire saliver :

- Mille feuilles d'aubergines et pimientos au hareng fumé et sa vinaigrette fraîcheur
- Filet de bar grillé à la plancha sur son risotto de penne aux légumes d'été
- Croustille de fruits frais dans une soupe de citronnelle et gingembre, sorbet minute au basilic

La jeunesse et l'originalité seront "à la une" pour un voyage au pays des castagnettes ! Olé.



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

► NEWS



Le restaurant LES FLOTS est heureux de vous annoncer son entrée dans l'association des JRE "Jeunes

Restaurateurs d'Europe" en 2002, association regroupant quelque 350 belles tables à travers toute l'Europe.



Métier :
passionné de cuisine

► PORTRAIT Joachim GRACA

Il aurait pu être notre père, mais il est simplement, et c'est déjà pas mal, le patriarche du restaurant. Tout juste âgé de 40 ans (le jour de Noël) et bientôt Grand-père, il est notre mémoire vivante, notre ligne de conduite, notre expérience... Bon bref, il est encore quelqu'un de très important !!

Mais l'histoire de Joachim remonte à loin. Il m'a connu en rentrant en apprentissage avec mon père à l'Hôtel de France et d'Angleterre, je n'avais alors que 5 ans. Il a perfectionné pendant toutes ces années son métier avec

rigueur et précision avant de rejoindre l'équipe des Flots en 1997. Depuis ce jour, il me seconde et incarne la ligne de conduite que nous nous sommes donnés à notre arrivée aux pieds des Tours. Merci donc à toi aussi

Pour ta confiance et ton soutien...

Pour ta contribution, ta pierre apportée à l'édifice...

Pour la transmission de tes qualités et de ta ténacité aux "petits derniers" qui nous ont rejoint : que Fabien, Cyrille et William suivent tes traces, empreintes de rigueur et de professionnalisme...

Grégory COUTANCEAU

► LA SELECTION DE NOTRE SOMMELIER

"Le Monde du vin ou plutôt les Vins du Monde"

Eh oui ! La France n'a plus le monopole des grands vins. Beaucoup de pays du globe produisent de très grands vins, blancs comme rouges, même dans des endroits aussi inattendus que l'Ile de Malte.

Il existe deux producteurs sur cette île dont Marsovin, très vieille maison fondée en 1919 par Anthony Conan. Marsovin travaille sur des cépages d'origine française tels que les Cabernets et les Merlots, qui ont servi à l'élaboration de la cuvée Antonin. Cette cuvée est un très bel exemple de la réussite viticole des vins étrangers ; d'un très bel équilibre, il se dénote par un nez de fruits rouges (mûres, myrtilles et cerises), tandis qu'en bouche le cacao et les épices, telles que le girofle et la cannelle, prennent le pas. C'est un vin de matière qui s'équilibre par sa finesse.

Nous sommes heureux de pouvoir vous faire découvrir ce vin au Comptoir des Voyages et nous le mettons également à votre disposition dans notre gamme sélectionnée de produits de la table.

Christophe Cocoynacq

► LA RECETTE du comptoir Pour 4 personnes

ROULEAU DE JAMBON SERRANO CRU POELE AUX POIVRONS CONFITS ET MOZARELLA EN SALADE ROQUETTE AMERE



PRÉPARATION DES ROULEAUX DE JAMBON :

- ★ 4 tranches de jambon Serrano
- ★ poivrons confits (jaunes et rouges de préférence)
- ★ 150 g de Mozzarella
- ★ 5 cl d'huile d'olive
- ★ 5 cl de vinaigre balsamique
- ★ 1/2 botte de basilic
- ★ sel, poivre

Hacher le basilic. Tailler en grosses lamelles la mozzarella.

Couper les grandes tranches de jambon Serrano en deux dans le sens de la longueur. Garnissez-les jusqu'à moitié avec les poivrons confits, la mozzarella et le basilic, le sel et le poivre. Pour les fermer, faites rouler délicatement avec le bout des doigts les tranches sur elles mêmes.

Au dernier moment, mettre de l'huile d'olive dans une poêle et faire cuire doucement pendant 3 minutes sur chaque face les rouleaux, doucement pour bien laisser fondre le fromage et bien chauffer l'intérieur. Retirer sur un papier absorbant.

PRÉPARATION DE LA SALADE DE ROQUETTE :

- ★ Feuille de roquette
- ★ Vinaigrette

Trier la salade et l'assaisonner au dernier moment avec une vinaigrette classique.

MONTAGE ET FINITION DE L'ASSIETTE :

- ★ Mignonnette de poivre
- ★ Fleur de sel
- ★ Huile d'olive extra-vierge
- ★ Feuilles de roquette passées dans la vinaigrette

Dans l'assiette choisie, mettre à se chevaucher légèrement deux rouleaux chauds de jambon Serrano, parsemer et intercaler de façon irrégulière les feuilles de roquette. Finir par la fleur de sel sur le jambon, ainsi que la mignonnette de poivre.

Juste avant de servir, finir avec un filet d'huile d'olive extra-vierge.

► LES COUPS DE CŒUR DE MARYSE

Pour faire arriver plus vite le printemps sur votre table et accueillir vos amis autour du déjeuner " Pascal ".

- Dressez sur une nappe de famille blanche brodée ou simplement en lin, sur une longueur de 60 cm sur 25 cm de large un lit de mousse que vous aurez trouvé dans les sous-bois. Allez ensuite acheter 6 pieds de primevères d'un beau jaune et 4 pieds de primevères blanches que vous planterez dans des timbales de baptême en argent ou simplement, si vous n'avez pas de timbales, les planter directement sur la mousse en quinconce.
- Sur la mousse, déposez délicatement des petits œufs et petites poules en chocolat que vous trouverez en confiserie.
- Dressez ce centre de table 3 heures avant votre repas et vaporisez-le régulièrement.
- Votre composition Pascale est prête.

Joyeuses Fêtes
Maryse COUTANCEAU

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

► UNE ÉQUIPE FORMIDABLE



Les Carnets de Grégory :
Directeur de la Publication Grégory Coutanceau
N° ISSN en cours - Dépot légal en cours

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

S.A.R.L. au capital de 20 000 € - locataire gérante. - RCS La Rochelle
B 414 429 837 N° 97 B 420 - Siret 414 429 837 00019 - APE 553 A -
Domiciliation bancaire : C.E. Poitou-Charentes 18645 00401 04925387184 32