

Les Carnets de Grégory

La Lettre Gastronomique de G. Coutanceau - Été 2002 >>> N°4

Eh ! Oui, c'est l'été, chaud et vif qui débute. Haut en couleur, il le sera très certainement à La Rochelle, port de tous les carrefours : sportif avec la Volvo Ocean Race et le Grand Pavois, culturel avec le festival du film, puis celui du Jazz et avec, comme sommet, les Francofolies de La Rochelle et la présence d'un duo de circonstance avec Henri Salvador et Yannick Noah ; enfin carrefour gastronomique avec la possibilité de partager un dîner sous un ciel étoilé dans une douce chaleur de fin de journée. Que demander de mieux !

Je vous laisse donc feuilleter ces carnets d'été, légers et de saison avant de vous retrouver au mois de septembre avec une actualité bien chargée et une très grosse surprise !!!

Bonnes vacances à tous et à très bientôt,

Amitiés Gourmandes.

Grégory COUTANCEAU

DÎNERS EN TERRASSE :

L'été bat son plein, alors quel meilleur moment que d'attendre le coucher du soleil pour s'installer à une table face aux tours pour savourer à la lueur d'une bougie un repas fin, aux accents basques ou méditerranéens, où les produits de notre région seront à l'honneur.



Alors rendez-vous au Restaurant Au Vieux Port ou au restaurant Les Flots pour se laisser transporter par les bruits de l'océan sous une belle nuit d'été.

Que de bons moments en perspectives !

Vive La Rochelle et vive l'Été !

On en a parlé dans la presse ...

SAVEUR



➤ Délibération du Trophée Gosset Celebris



C'est avec grand plaisir que nous recevrons, le lundi 24 Juin 2002, l'ensemble du Jury du Trophée GOSSET CELEBRIS pour la délibération 2002 de ce trophée récompensant la plus belle carte des champagnes de France. Et c'est avec beaucoup d'honneur et de bonheur que nous nous rappelons qu'il y a déjà un an nous l'avons remporté. Alors félicitations par avance aux deux futurs nouveaux lauréats de cette édition 2002.

➤ Les Flots, un nouvel été au pied des Tours...



Voilà déjà quelques mois que Les Flots ont revêtu un nouveau décor plus chaleureux et en harmonie avec nos souhaits d'aujourd'hui. Merci à Patrice Linyer, notre décorateur et collaborateur depuis maintenant une bonne dizaine d'années, pour son talent et les attentions qu'il porte à l'ensemble des réalisations que l'on peut entreprendre avec lui.

Les beaux jours se succèdent et les événements dans notre belle ville sont encore bien nombreux cette année.

Les bateaux de la Volvo Ocean Race sont partis, après avoir marqué quinze jours de nautisme de haut niveau, dans le bassin des grands Yachts où la terre entière s'est

retrouvée pendant cette période autour de l'élite du nautisme.

A la fin de ce mois de juin, c'est l'ouverture d'une nouvelle édition du Festival du Film de La Rochelle qui précédera une nouvelle édition des Francofolies où la samba et les musiques enjouées de cet été donneront à La Rochelle, avec Henri Salvador et Yannick Noah, un air de fête.

L'été se terminera avec le Grand Pavois où durant une semaine les amoureux de voile et de beaux bateaux pourront encore une fois découvrir sur flots leur futur bateau avec lequel ils aborderont les côtes rochelaises, sous la douceur de cette fin septembre au large du phare du bout du monde.

➤ Les Délices du Comptoir

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

Encore des nouveautés ! Cette fois, elles s'adressent aux amoureux du café : en collaboration avec la grande maison Malongo, nous avons sélectionné pour vous 8 crus exceptionnels. De la Colombie à l'Ethiopie en passant par le Kenya et le Guatemala, vous découvrirez des origines et des goûts différents.

A remarquer : un café purement biologique issu des plus belles régions du Mexique.



Dans un tout autre registre et venant du plus profond de l'océan, nous vous proposons un assortiment de conserves à l'ancienne, fabriquées en Bretagne, de sardines, de thon, de Lisette, ... en boîte de collection et millésimée 2001. Ces poissons sont préparés avec le plus grand soin et selon des recettes traditionnelles. Un délice !



➤ Repas de gala

Assa Abloy :

un extérieur de haut niveau...



Pendant le passage de la Volvo Race à La Rochelle, la société ASSA ABLOY, dont le bateau pointe toujours à la seconde place, nous a demandé d'organiser et de réaliser leur repas de Gala.

La voile et les skippers étaient à l'honneur pendant une soirée où la gastronomie et l'art de vivre étaient au service d'une fête conviviale et remplie de plaisirs.

➤ La Sélection de notre sommelier

Un bordelais dans le Languedoc depuis les vendanges 1998 !!

Jacques Lesineau reprend un vignoble "Le Moulin de Ciffre" sur la commune d'Autignac. Après avoir rénové et développé sa propriété, il adopte une culture en "lutte résonnée". Sa production se répartit sur les Appellations d'Origine Contrôlées de Faugères, de Saint Chinian, des Coteaux du Languedoc et

quelques vins de pays.

Il produit en particulier une cuvée "Eole" sur l'appellation Faugères. Ce vin est confectionné à base de Syrah, de grenache et de mourvèdre. Après une vinification par cépage et par parcelle, l'ensemble est élevé en grande majorité en barriques neuves. Le résultat est stupéfiant de plaisir, un nez explosif de fruits rouges et de réglisse, suivie d'une bouche légèrement boisée et franche pour terminer par

une évolution pleine et longue. Il s'agit donc bien là d'un vin tout en puissance, complexe et surtout remarquable par la finesse de ses arômes. A déguster sans hâte !!!

Christophe Cocoynacq



➤ Portrait

Hervé BRANDT

Directeur de la restauration

L'Alsace : un pays à part entière où se recoupe l'élite de la restauration, des produits et de l'art de vivre d'une manière générale ! Voilà la définition de cette belle région par Hervé qui, vous vous en doutez, est bien sûr un alsacien pure souche, un vrai. Formé au lycée hôtelier de Illkirch, il fait ses premiers pas dans les plus belles maisons de sa région natale et en particu-



lier au Buerehiesel, chez Antoine Westermann.

De Deauville, avec le groupe Barrière, à l'hôtel Normandie en passant dans les Landes, avec Hélène Darroze, voilà quelques exemples d'un parcours bien construit et riche d'expériences. C'est en 1999

qu'il arrive à La Rochelle et décide de nous rejoindre pour parfaire notre travail et pour aboutir à ce que le restaurant est aujourd'hui. Décision pas très simple et ambitieuse à la fois, quand on a côtoyé d'aussi belles maisons réputées.

C'est la "Margaret Thatcher" des Tours de La Rochelle, une main de fer dans un gant de velours. D'une rigueur indestructible, c'est un amoureux du travail et, de surcroît, du travail bien fait. Il dirige aujourd'hui une équipe de salle où, mieux qu'en politique, la parité est respectée. Chargé également de l'organisation des repas de prestige à l'extérieur, il forme avec l'ensemble de ses collaborateurs une équipe dynamique, conviviale et toujours disponible pour réaliser au mieux ce que je tiens à appeler et à rappeler : "un travail d'équipe"

Grégory COUTANCEAU



► LA RECETTE des Flots

Pour 4 personnes

Simple feuilleté croustillant à la papaye fraîche rehaussé de piper cubèbe de l'île de Madura et parfum de passion, sorbet au citron vert et gingembre, un voile aphrodisiaque.



PRÉPARATION DES TRIANGLES DE FEUILLETAGE :

Abaïsser le feuilletage à une épaisseur de 2 mm, puis détailler des triangles à l'aide d'une matrice d'un triangle équilatéral de 9 cm de côté. Mettre ces triangles entre deux plaques et les cuire à 180°C pendant 15 minutes.

PRÉPARATION DE LA CRÈME PASSION :

- ★ 50 g de jus de passion
- ★ 50 g de sucre
- ★ 40 g de beurre
- ★ 100 g d'œuf
- ★ zestes râpés d'un citron

Faire bien chauffer le beurre. Mélanger les œufs, le sucre, le jus de passion et les zestes de citron râpés. Mettre dessus le beurre. Bien mélanger, sans arrêter. A ébullition, fouetter pendant 1 minute. Retirer du feu et passer au chinois étamine. Réserver au frais.

PRÉPARATION DE LA PAPAYE :

- ★ 1 papaye bien mûre
- ★ 40 g de sucre
- ★ 4 pincées de poivre Piper Cubèbe moulu au moment

A l'aide d'une cuillère parisienne, détailler des billes de 1 cm de diamètre dans la papaye. Les mettre dans un récipient avec le sucre et le poivre. Mélanger délicatement et laisser reposer au frais.

Au moment du service, prendre le nombre de billes nécessaire et mettre à réchauffer avec un peu du jus de macération des papayes.

PRÉPARATION DU SORBET CITRON VERT ET GINGEMBRE :

- ★ 100 g d'eau
- ★ 50 g de jus de citron vert
- ★ 90 g de sucre
- ★ 200 g de lait
- ★ 1 zeste de citron vert
- ★ 10 g de gingembre frais finement émincé

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre et le gingembre. Laisser refroidir, puis incorporer le lait, le jus de citron vert et le zeste. Mettre la préparation au froid, puis turbiner au moment.

PRÉPARATION DES VOILES DE GINGEMBRE :

- ★ Pétales de gingembre frais
- ★ Sirop à 60° (base de 1,350 kg de sucre et 1l d'eau)

Blanchir les fines tranches de gingembre dans de l'eau portée à ébullition, puis renouveler l'opération deux autres fois dans le sirop à 60°. Bien égoutter les pétales de gingembre et les faire sécher au four.

MONTAGE ET FINITION DE L'ASSIETTE :

Mettre le fond de feuilletage triangulaire au fond de l'assiette, mettre la crème passion par-dessus et disposer de façon très régulière les boules de papaye tiédies. Déposer dessus une quenelle de sorbet citron vert et gingembre. Finir par planter sur cette glace une grosse pétale de gingembre frit saupoudré préalablement de sucre glace.



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



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