

Les Carnets de Grégory

La Lettre Gastronomique de G. Coutanceau - Septembre 2002 >>> N°5

Je vous avez promis que la rentrée allait réserver son lot de surprises. Promesse tenue ! Le samedi 5 octobre 2002, un nouveau restaurant, un nouveau concept, le COMPTOIR DU SUD ouvrira ses portes face aux tours de La Rochelle, à la place du Restaurant "Au Vieux Port". Je vous laisse donc découvrir grâce à ces carnets ce que vous pourrez y déguster. Chaleur et convivialité sont déjà au rendez-vous !

Dans un même temps, nous n'oublions pas que l'automne approche très rapidement et de nouveaux produits de saison arrivent pour mettre en scène les nouvelles cartes du Comptoir des Voyages et des Flots le 26 Septembre. Que de découvertes et de surprises en perspective autour de la table, lieu d'amitié et de partage.

Une nouvelle recette et un cru sélectionné en avant première du Comptoir du Sud vous seront également présentés au fil de ces quelques pages où nous avons mis l'accent sur la diversité et les surprises.

En attendant le plaisir de vous recevoir autour d'une table pour partager un moment de bonheur et de convivialité, à la découverte d'une cuisine toujours en renouvellement et en évolution,

*Bonne rentrée à tous,
Amitiés Gourmandes.*

Grégory COUTANCEAU

Ouverture du Comptoir du Sud

Le restaurant Au Vieux Port fermera ses portes le dimanche 29 Septembre pour réouvrir le samedi 5 octobre sous le nom COMPTOIR DU SUD, après le réaménagement de l'entrée et la création du sas central pour mieux vous accueillir.

Se basant sur la formule du Comptoir des Voyages avec une carte menu à 22 Euros mais avec un thème complètement différent, Grégory Coutanceau et toute son équipe vous proposeront une cuisine et une carte des vins des pays et régions du bassin méditerranéen. En sillonnant les vignobles de l'Italie, de l'île de Malte, du Liban, de l'Espagne, du Portugal, de la France, de la Grèce, de l'Algérie, ... à la découverte de ces vins chauds et hauts en couleurs, vous pourrez y déguster une cuisine qui sent bon le soleil, bercée par une musique au rythme du flamenco.

En attendant votre visite, voici un petit exemple de plats tout droit venus du Comptoir du Sud :

- Crostini à la Mozzarella, petits anchois marinés et copeaux de jambon Serrano, un granité rafraîchissant au thé noir à la menthe.
- Risotto crémeux de cèpes, coques et moules de saison, une fine râpée de parmesan Regiano.
- Côtes d'agneau frottées d'épices et fleur de sel, une marmelade d'agneau aux citrons confits et épices d'Afrique du Nord, semoule fine.
- Croustillants de pistache à la pâte d'amande panés au sésame torréfié, glace à l'Amaretto et spaghetti croquants et épicés.

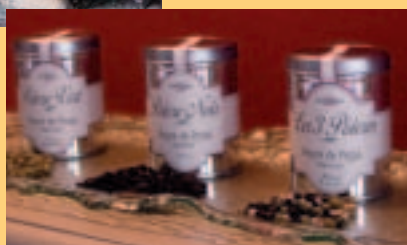


La famille des Comptoirs s'agrandit, alors on vous attend pour découvrir le petit dernier.



► Les Délices du Comptoir

Deux petits nouveaux font leur entrée dans notre gamme ...



Pour compléter notre gamme de produits fins italiens, nous avons sélectionné de manière très rigoureuse un riz carnaroli qui comblera les amateurs de risotto. Elevé sur une parcelle restreinte, ce riz charnu exprimera au plus juste le goût et la perfection de la cuisine italienne. "Viva La Dolce Vita".

Direction le Cameroun, cette fois pour y découvrir ou redécouvrir dans la plaine du Penja un poivre d'une rareté renforcée par une typicité bien particulière. Issu d'une propriété limitée à 60 hectares, ce poivre d'appellation d'origine se décline sous différentes formes : blanc, noir, vert, lyophilisé et un mélange de trois poivres.

Si vous souhaitez préparer vos cadeaux de fin d'année ou d'entreprises en les axant sur les plaisirs de la table, n'hésitez pas à prendre contact avec Anthony aux Flots qui répondra au mieux et au plus près à votre demande.

agenda

► Les Flots, La Carte d'Automne va bientôt arriver...



L'été n'est pas encore terminé que notre carte d'automne se peaufine pour prendre place. Elle vous sera présentée le jeudi 26 septembre 2002. Placée une nouvelle fois sous le signe de la nouveauté et de la créativité, elle n'oubliera pas cependant, à son habitude, de faire la place belle aux produits de la mer mis en scène de façon juste et audacieuse pour en révéler toute leur finesse. On va bien sûr garder la sur-

prise et ne pas trop en dire. Juste quelques suggestions pour vous mettre l'eau à la bouche :

- Coquilles Saint-Jacques en fine compression et marinées façon carpaccio, assaisonnées d'un fin condiment basilic thaï piments rouges et citron, focaccia de Provence en contraste.
- Dos de bar grillé sur sa peau croustillée, bouillon de haricots blancs à l'Aulente, soupions, cocos, tomates confites et asperges vertes en fin ragoût, huiles aromatiques.
- Nid croustillant et son œuf de sorbet à la noix de coco, ses petits bonbons au chocolat grand cru d'Amérique du Sud, crème de coco.

► le Comptoir des Voyages

La carte de toutes les surprises !

Revisitée dans ses moindres détails, cette nouvelle carte vous réserve des surprises de goût pour un voyage sur les cinq continents à la découverte de ces fabuleuses cuisines du monde, riches en diversité. Des plaines du Cachemire aux baies du Vietnam, de la Grande Méditerranée au cœur des Etats-Unis en passant par l'Inde, quel voyage fabuleux à la découverte du

monde et de ses saveurs. En avant première, je vous révèle quelques plats à découvrir de toute urgence.

- Nems tout chou, contraste de pommes à pommes et jambon torchon, une sauce douce toute moutarde
- Lisettes grillées en feuilles de bananiers, condiments vietnamiens et une indienne d'aubergines au parfum de sésame et paprika



- Poulet de nos fermes à la façon Tikka Yugaraj, un riz pulao du cachemire aux fruits secs, sauce saté.
- Sushi croustillants de papaye au basilic, sorbet aux fruits de la passion et grog aux épices.

Vivement le 26 septembre pour la découverte de ce nouveau monde !

► LES COUPS DE CŒUR DE MARYSE

Une fin d'été tout en fleurs

Lorsqu'on me demande qu'elle est ma fleur préférée, j'aime répondre : "Chaque fleur, tour à tour, lorsque vient sa saison. A chacun de nous, maintenant, d'imaginer de nouvelles harmonies, de nouveaux mariages pour des créations très personnelles".

Ce soir : Dîner d'amitié au fond du jardin !

- Pour la table où sera dressé mon buffet :

un parterre de flammes pour un arbre à hortensias :

Afin de réaliser cet arbre à fleurs, on prévoit des hortensias à tige longue blancs ou roses d'une hauteur de 70 cm minimum pour éviter la surchauffe des feuilles. On les réunit pour former un bouquet rond et on les pique dans un cache-pot, en accord avec le style de votre jardin, rempli de mousse synthétique humide. Disposer enfin au pied quelques bougies chauffe-plat et combler finalement avec de la mousse.



- Pour les tables de nos amis : pensées enflammées :

Composer un fagot en liant, à l'aide d'un fil, plusieurs fines bougies autour d'une plus importante. Ces bougies fines seront également plus courtes de sorte que leurs mèches ne puissent s'enflammer au contact de la grande. Déposer un peu d'eau dans une assiette en verre sur laquelle vous installerez vos fagots sur un parterre de pensées.

Très agréable soirée.

Maryse COUTANCEAU

► La Sélection de notre sommelier

C'est en passant à travers la commune d'Eauze, que l'on peut apercevoir un château, celui du Tariquet, où un viticulteur et sa jeune famille élaborent ce fin élixir.

Situé sur une appellation "Vin de Pays des Côtes de Gascogne", Pierre Grassa soigne avec attention ce cépage aux mille parfums "Le Chardonnay". Des vendanges aux vinifications jusqu'au vieillissement, le domaine du Tariquet élabore une tête de cuvée très spéciale que nous vous invitons à déguster.

Caractérisé comme "un vin de soleil", il offre à vos papilles une explosion d'arômes de fruits. Au contraire des vinifications classiques des chardonnays, il ne présente aucune agressivité. C'est un vin réalisé avec une très grande maîtrise, vous pouvez alors vous laisser envoûter par son gras et sa souplesse. Vient ensuite un léger aspect mielleux qui se caractérise à la fois par sa couleur or et par sa pointe de sucre résiduel.

Enfin en quelques mots, le plaisir du vin c'est aussi la découverte !

Thibaut BERTON



► Portrait Fabrice Guérineau

Chef de cuisine du
Comptoir des Voyages

Voilà encore un vieux de la vieille ! Je plaisante bien sûr ou presque : apprenti chez mon père en 1982, Fabrice a navigué dans ses cuisines depuis ; d'abord à l'hôtel de France et d'Angleterre, puis au restaurant Richard Coutanceau dès son ouverture avant d'intégrer le bistro de l'Entracte en tant que second de



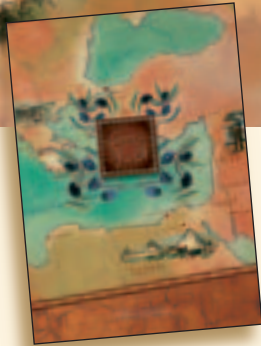
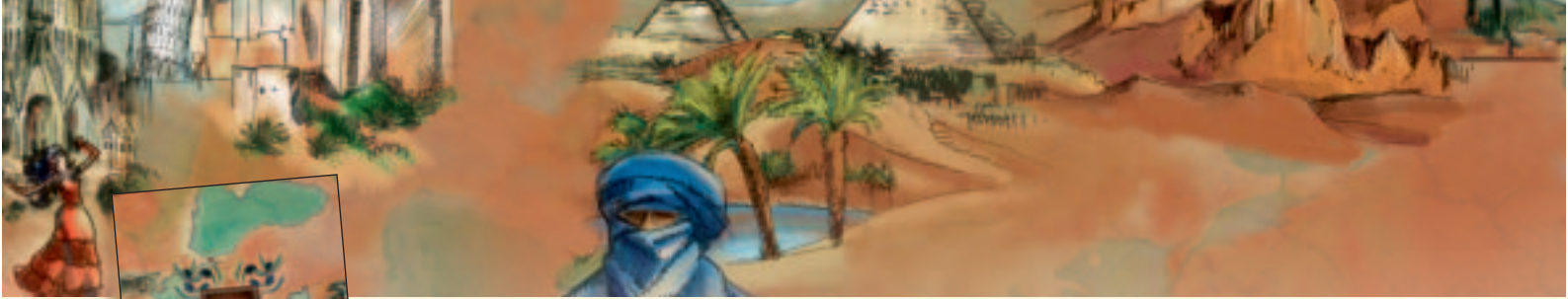
cuisine. Aujourd'hui c'est le chef de cuisine du Comptoir des Voyages. Le nouveau "tché" Fabrice dirige donc la brigade et se place à la tête d'une jeune équipe dynamique et pleine d'enthousiasme.

Il fait partie de ceux-là, de ces gens qui ne font pas de bruit, mais qui accomplissent un travail de fourmis avec pugnacité et détermination. Force est de constater que ce sont des gens qui se font de plus en plus

rare. Alors à mon tour, je tiens également à le remercier et lui rendre hommage par ces quelques mots qui témoignent de ma reconnaissance pour son travail, sa fidélité et avant toute chose pour la personne qu'il est : entier, généreux et intègre.

Alors à toi aussi, comme à beaucoup d'autres qui m'ont fait confiance jusqu'à aujourd'hui : Merci, et que l'aventure continue et soit encore plus belle, même si ce n'est pas simple tous les jours.

Grégory COUTANCEAU



► LA RECETTE du Comptoir du Sud

Le Comptoir du Sud, 4, place de la Chaîne, 17000 LA ROCHELLE

Conchiglioni farcis aux légumes provençaux et chair d'araignée de mer, petite salade de roquette amère et pistou niçois



PRÉPARATION DU PISTOU :

- ★ 1 botte de basilic
- ★ 20 g de pignon de pin
- ★ 1 litre d'huile d'olive extra vierge
- ★ sel, sucre

Mettre dans un petit mortier en marbre les feuilles de basilic et commencer à écraser. Ajouter les pignons de pin, puis monter l'ensemble avec l'huile d'olive extra vierge. Finir par rectifier l'assaisonnement avec sel et sucre.

Réserver au frais.

PRÉPARATION DE LA FARCE DES CONCHIGLIONI :

- ★ 500 g de chair de crabe décortiqué
- ★ 500 g de mini-ratatouille cuite
- ★ 10 g de coriandre hachée
- ★ 10 g de cerfeuil haché
- ★ 10 g de sauge hachée
- ★ 50 g d'échalotes hachées
- ★ 50 g d'oignons hachés
- ★ sel, poivre du moulin, piment d'Espelette

Dans un grand cul-de-poule, mélanger tous les éléments froids ensemble. Faire un mélange très homogène, puis rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre du moulin et piment d'Espelette. Réserver l'ensemble au frais.

MONTAGE DES CONCHIGLIONI :

- ★ 1 kg de pâtes
- ★ gros sel
- ★ farce des conchiglioni
- ★ fleur de sel
- ★ huile d'olive extra-vierge

Faire cuire à gros bouillon dans une eau salée les conchiglioni. Ils doivent rester un peu ferme, les rincer à grande eau jusqu'à total refroidissement. Mettre un trait d'huile dans la passoire et homogénéiser pour qu'ils ne collent pas. Dans chaque pâte, mettre un peu de fleur de sel et d'huile extra-vierge, puis garnir avec la farce. Réserver ainsi au frais sur plateau.

MONTAGE ET FINITION DE L'ASSIETTE :

Décoration : mélange d'herbes fraîches (sauge, basilic, thym), copeaux de parmesan

- ★ Conchiglioni farcis
- ★ Pistou
- ★ Salade roquette
- ★ Vinaigrette classique
- ★ Mélange d'herbes fraîches
- ★ Copeaux de parmesan
- ★ Fleur de sel et poivre du moulin

Dans l'assiette, faire à l'aide du pistou des traits, tous dans le même sens sur la totalité de l'assiette. Disposer trois ou quatre conchiglioni en laissant un des coins de l'assiette dans lequel on déposera la roquette assaisonnée avec la vinaigrette classique en forme de buisson.

Finir la décoration de l'assiette avec les herbes aromatiques et les copeaux de vieux parmesan. Enfin avec le moulin, assaisonner l'ensemble de l'assiette, en faire de même avec la fleur de sel.



**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

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