

Les Carnets de Grégory

La Lettre Gastronomique de G. Coutanceau - Mai 2003 >>> N°8

C'est l'été ! Cette nouvelle édition des Carnets de Grégory, vous accompagnera toute la saison avec douceur. Vous y découvrirez les dernières petites nouvelles de nos établissements : le voyage d'équipe à Baqueira Beret, la Palme du Leaders Club pour le Comptoir des Voyages, la médaille de l'artisanat pour les Flots...

Nous nous retrouverons ensuite au mois de septembre pour une actualité débordante, riche en événements qui rythmeront la vie des restaurants tout au long de l'hiver prochain.

Alors en attendant, je vous souhaite à tous de très bonnes vacances, pour ceux qui en prennent. Profitez des beaux jours et de ce magnifique soleil, les pieds dans l'eau... Amitiés Gourmandes.

Grégory COUTANCEAU



Trois lieux, trois cuisines, trois ambiances

UNE GASTRONOMIE A PLUSIEURS VISAGES :



■ LES FLOTS :

Tel : 05 46 41 32 51
Langoustines de petit port poêlées à la citronnelle, croustillant de légumes et fraîcheur de saison, vinaigrette asiatique aux cébettes et sésame



■ COMPTOIR DES VOYAGES :

Tel : 05 46 50 62 60
Croustillants de filets de lissettes en marinade gingembre/ citronnier/ coriandre, petite salade croquante aux fruits des îles.



■ COMPTOIR DU SUD :

Tel : 05 46 41 06 08
Semifreddo au chocolat Grand Cru Guanaja, noisettes, amandes et pistaches torréfiées, churros à la lavande

Nous avons souhaité, au sein des nos établissements, décliner la gastronomie en lui apportant des visions différentes et quelquefois décalées.

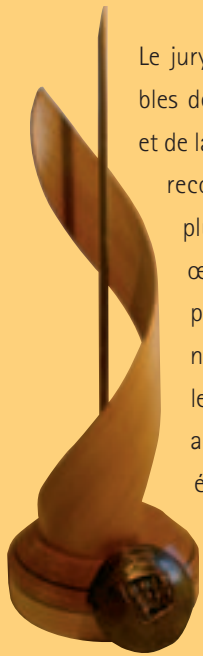
Le restaurant **Les Flots**, au pied de la Tour de la Chaîne, est une escapade gourmande mettant en valeur tout ce que la marée nous apporte de plus beau.

Le "**Comptoir des Voyages**", nous propose dans un tour du monde des saveurs et des épices toutes les inspirations et origines de notre planète. Enfin au **Comptoir du Sud**, sous des mesures de flamenco, vous pourrez déguster une cuisine qui extirpe tout ce que la Méditerranée nous offre.



> LES FLOTS récompensés :

Le mercredi 5 mars 2003, monsieur Hurteau, président de la Chambre des Métiers de la Charente-Maritime, a décerné au restaurant "Les Flots" le premier prix de la dynamique artisanale pour le secteur alimentaire, avec la mention spéciale "formation d'apprentis".



Le jury, composé des responsables de la Chambre des Métiers et de la Banque Populaire, nous a reconnus comme étant les plus énergiques, mettant en œuvre tous les moyens pour préparer un avenir serein à nos entreprises. La qualité et le sérieux de notre formation auprès de nos apprentis ont également été remarqués, d'où cette mention spéciale et la remise de la médaille de l'artisanat.

Nous les remercions encore une fois pour ce prix, car il représente plusieurs choses pour nous. D'une part la confirmation d'un certain état d'esprit dont chaque membre de l'équipe est investi. D'autre part la reconnaissance de notre travail comme un métier d'artisanat nécessitant passion et détermination pour répondre, en cuisine comme en service, à l'attente exigeante de notre clientèle.

Grégory COUTANCEAU

> RESTAURANT RICHARD COUTANCEAU

Du nouveau, que du nouveau !

On vous en avait déjà parlé dans nos précédentes éditions et voilà c'est fait et cette fois, photos à l'appui. Calme et volupté définissent au mieux l'atmosphère dégagée par la nouvelle salle du restaurant qui s'est vêtue de couleurs chaudes et feutrées. Et tout ceci pour mettre en scène la cuisine de Richard et Christopher Coutanceau qui ont revisité à cette occasion leur carte. Enfin, Nicolas Brossard nous a rejoint après avoir officié auprès de M. Senderens et M. Ducasse pour parfaire une carte des vins qui vous fera voyager et découvrir la diversité des vignobles français.



Homard breton rôti à la broche dans sa coque à l'injonction d'agrumes, risotto de penne aux tomates confites et olives d'Italie



Cannelloni au pain d'épices, ganache crémeuse au chocolat blanc et gelée de griottes, glace à la vanille Bourbon de Madagascar

> LE COMPTOIR DES VOYAGES

Bienvenue au Leaders Club :

Le Comptoir des Voyages avait été remarqué en fin d'année 2002 par le Leaders Club France pour participer aux palmes 2003 de celui-ci qui depuis dix ans a montré sa capacité à mettre en évidence les concepts de restauration qui illustrent les tendances significatives et émergentes du marché. A ce titre, nous sommes heureux de vous annoncer que **le Comptoir des Voyages fait partie des 9 concepts les plus originaux et pertinents de cette année 2002** et a reçu, lors d'une très belle

soirée au Palais des Congrès de Paris le lundi 17 mars 2003, une palme du Leaders Club.

Bravo à toute l'équipe pour cette palme qui vient encore une fois confirmer l'optique qualitative fixée, au même titre que l'étoile reçue par le guide gastronomique Bottin Gourmand au mois de novembre dernier.



► Portrait

Nathalie GUILLET

Responsable du département
Comptabilité



On ne la voit jamais, exilée à l'étage des Flots dans son bureau, vue sur mer, mais quel travail exigeant. Précise, courageuse et obstinée, voilà en quelques mots le portrait de Nathalie. Tout comme moi, elle a commencé à faire fausse route en débutant des études en faculté de sciences avant de prendre la voie

des chiffres. Après avoir potassé des tonnes et des tonnes de livres, on la retrouve à la chambre des Métiers de Charente-Maritime où Nathalie s'occupe de la comptabilité de quelque cinquante petites entreprises. C'est en décembre 2000 qu'elle rejoint l'équipe des Flots et participe, pour son baptême du feu, à l'ouverture du Vieux Port et, un an après, à l'ouverture du Comptoir des Voyages. On aurait pu lui faire faire un démarrage plus en douceur, mais bon c'est la vie ! Et en plus il paraît que le travail ça conserve. Frappée d'un fort esprit d'équipe, maman

comblée de deux petites filles, Alice et Elisa, reine du roller, un humour incisif et pertinent, Nathalie, comme nombre de ses collègues, est une collaboratrice à part entière de cette belle famille où elle joue un rôle important, par son travail, mais aussi par l'état d'esprit qu'elle nous transmet, empreint de joie de vivre et de générosité.

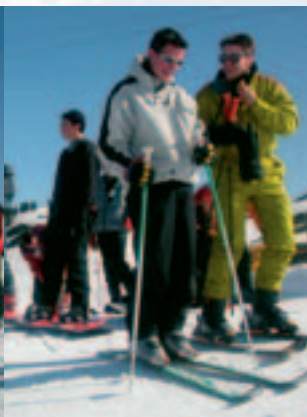
Merci à toi.

Grégory COUTANCEAU

BAQUEIRA/BERET

► Souvenirs Souvenirs

C'était les 24 et 25 mars 2003 : L'ensemble de l'équipe des Flots s'est adonnée aux plaisirs de la glisse sur les pistes enneigées et ensoleillées de Baqueira Beret en Espagne. Détente, sport et bonne humeur ont donc rythmé ce séjour ibérique, haut en couleurs et en péripéties, mais ô combien chaleureux prouvant bien encore une fois que l'esprit d'équipe prévaut.



► LA RECETTE du Comptoir du Sud



crostini à la mozzarella, petits anchois marinés et copeaux de jambon serrano

PRÉPARATION DES CROSTINI

- ★ 1 pain, style de campagne
- ★ 2 boules de Mozzarella
- ★ 20 copeaux de tomates Pomodori
- ★ 20 filets d'anchois marinés
- ★ 80 g de tapenade d'olives noires
- ★ 5 belles tranches de jambon Serrano
- ★ 2 gousses d'ail

Tailler les tranches de pain sur une épaisseur de 1 cm, les griller à la salamandre, puis les frotter avec une gousse d'ail crue. On prévoira 3 morceaux de pain par personne (morceaux de 5/6 cm de côté).

Disposer ensuite sur le pain une fine tranche de mozzarella, puis une légère couche de tapenade, ainsi que 2 ou 3 filets d'anchois et enfin 2 copeaux de pomodori que l'on aura retailés s'ils sont trop grands.

Au moment du service, passer les tranches de crostini ainsi montées au four à 180°C pendant 5 minutes.

DRESSAGE DE L'ASSIETTE ET FINITIONS

- ★ Crostini chauffés au four
- ★ Huile d'herbes fraîches
- ★ Bouquet de menthe
- ★ Fleur de sel et poivre noir du moulin
- ★ Pluches de cerfeuil

A la sortie du four, arroser l'ensemble des crostini avec un peu d'huile d'herbes fraîches. Déposer sur chacun d'eux un morceau de tranche de Serrano en arrangeant la forme pour donner du volume.

En disposer trois sur une assiette carrée. On déposera également sur chaque crostini une pluche de cerfeuil. Finir enfin par assaisonner l'ensemble de l'assiette avec fleur de sel et poivre du moulin.

Le Comptoir du Sud,
Place de la Chaîne,
17000 LA ROCHELLE

► LA SÉLECTION de notre sommelier

Les températures deviennent estivales et les goûts évoluent.

C'est avec ce climat que les vins méridionaux retrouvent leurs marques et s'expriment avec plus d'ampleur. En traversant la ville de Carcassonne, ainsi que son vignoble sur les chemins menant à la Mer Méditerranée, vous pourrez découvrir le territoire des Corbières. Ce vignoble avait autrefois une très mauvaise réputation à cause de quelques "vins rouges lourds", mais ce dernier a complètement évolué en nous offrant aujourd'hui des vins rouges friands et charnus, sur 80% de l'aire d'appellation, et des vins blancs gras et structurés.

Aujourd'hui, à travers nos mots, laissez-nous vous conter la cuvée Solus du Château de Caraguilh... La première approche est miné-

rale, mais discrète, se dirigeant sur des fines touches empyreumatiques. Après aération, le nez devient très plein et laisse entre-apercevoir des notes de vanille, de torréfaction et de cannelle. En bouche, ces notes de cannelle se distinguent nettement et dérivent en douceur sur le pain d'épices. La bouche a une entrée grasse, mais non opulente, elle est rapidement équilibrée par une pointe acidulée et se finalise par une légère amertume. L'alcool est complètement fondu dans la structure du vin ce qui lui confère un aspect très soyeux. Les notes d'épices douces, de torréfaction et sa structure assez oléagineuse rappellent la noix en fin de bouche.

Nous vous conseillons pour accompagner agréablement ce vin de déguster un coquillage, un poisson noble, iodé, grillé simplement à la plancha ou voire même un

homard rôti au four avec une sauce légèrement crémée à la sauge et en accompagnant une petite salade d'endives assaisonnée d'huile de noix et de jus de citron.

Bonne dégustation.

Samuel SAUVETRE



**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 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-Charente 18645 00401 04937004350 clé 52