

UN GRAND NOM DE LA RESTAURATION

Grégory repassera un bac professionnel, qu'il obtient avec une mention très bien, puis ira peaufiner ses connaissances auprès de grands chefs étoilés comme Christian Parra, Hélène Darroze et Henri Ducasse. On ne contrecarre pas une passion, on la domine. C'est ce que saura faire Grégory Coutanceau.

À 22 ans, en 1997, il devient propriétaire du restaurant Les Flots, pour l'achat duquel il négocie seul avec les banques. Quinze ans plus tard, il est à la tête d'un groupe qui comprend trois restaurants, un service traiteur et une école de cuisine et d'oenologie. Il réalise un chiffre d'affaires de 7 millions d'euros dont 18% grâce au service traiteur et 4% via l'école. Il emploie 70 personnes en CDI à longueur d'année avec, selon les besoins des manifestations que le groupe assure, des pointes à 200 employés. Et il a des projets plein la tête.

Qu'est-ce qui fait que l'on devient un grand chef ?

L'apprentissage assurément mais cela n'explique pas tout. Chez Grégory Coutanceau, ce sont le goût de l'expérimentation, la recherche permanente de la perfection et la passion qui en font un grand chef. Le savoir-faire est important, le faire-savoir tout autant et la grande force de Grégory Coutanceau réside dans son sens aigu de la communication. Il vient d'ailleurs d'investir 30 000 euros dans la réfection de ses sites Internet afin d'améliorer la visibilité du groupe.

L'entreprise

Plutôt qu'un développement vertical consistant à empiler des créations de nouveaux restaurants se partageant un même chiffre d'affaires, Grégory

Un Deug de sciences en poche Grégory Coutanceau, déclare un jour à ses parents, qui le voyaient déjà médecin, qu'il veut suivre l'exemple de son père Richard Coutanceau et devenir cuisinier



Coutanceau a choisi pour son entreprise une croissance horizontale occupant tous les secteurs touchant de près ou de loin à la cuisine gastronomique. Ainsi 2012 verra la création d'une maison d'édition spécialisée dans le domaine culinaire et l'ouverture d'une épicerie fine au sein de l'École de cuisine.

Son entreprise pratique une politique sociale volontaire et engagée. Depuis deux ans, les entretiens d'évaluation donnent lieu à des plans annuels de formation et il y a peu de départs dans le personnel. Grégory Coutanceau est également soucieux de la formation des jeunes « c'est nécessaire, ils représentent l'avenir de la profession » dit-il et on rencontre dans les cuisines de ses différents établissements des apprentis en alternance.

Les nouveautés de 2012

Jusque-là, les cours de cuisine et de sommellerie avaient lieu dans les cuisines de L'Entracte. La première quinzaine d'avril verra l'ouverture des locaux de son École de cuisine, quai Sénac de Meilhan à La Rochelle. Un espace de 120m² comprenant une salle à manger avec cheminée, des cuisines professionnelles équipées par Bulthaup et

Gaggenau, une épicerie fine où seront vendus les produits utilisés pendant le cours et qu'on ne trouve pas toujours facilement. Autre grande nouveauté pour 2012, le premier festival de cuisine dont le nom n'est pas définitivement fixé, mais qui pourrait s'appeler « Cuisiner et Savourer » se déroulera à La Rochelle les 2, 3 et 4 novembre. Enfin le groupe Grégory Coutanceau fêtera son quinzième anniversaire en décembre et publiera à cette occasion un luxueux livre dans un grand format avec une centaine de recettes et des portraits de fournisseurs et producteurs ayant contribué au développement de la firme.

L'avenir

Au plan des résultats, 2011 a été une bonne année et malgré la conjoncture Grégory Coutanceau est optimiste tout en restant vigilant. Il estime essentiel de continuer à projeter le groupe dans le futur et pense que freiner l'activité maintenant risquerait d'avoir un impact négatif à plus ou moins long terme. La seule obligation impérative qu'il se reconnaisse est de ne pas décevoir le client et de continuer à lui proposer un rapport qualité-prix cohérent. Certains clients cassent leur tire-lire pour un dîner chez Coutanceau et il n'est pas question de les décevoir !

Catherine Bréjat

