

# Les Carnets de Grégory

La Lettre Gastronomique de G. Coutanceau - Mars 2004 »» N°11

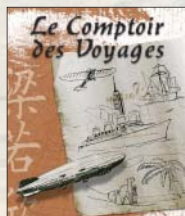
## NOUVELLES CARTES EN VUE... Jeudi 22 avril 2004 : on efface tout et on recommence

*Et oui ! Après de longues heures passées à faire des essais pour peaufiner, améliorer, arranger, présenter, affiner les harmonies, nos nouvelles cartes d'été sont prêtes et gardées secrètes dans le fond des tiroirs jusqu' au 22 avril où vous pourrez alors venir découvrir nos nouvelles préparations qui ont pour but d'extirper tout ce que le printemps puis l'été nous apportent de plus beau. La fraîcheur et le soleil seront au centre de nos assiettes afin de réveiller avec douceur votre palais et le mettre au diapason d'une nouvelle saison estivale que je vous souhaite festive et ensoleillée.*



Pour la **carte des Flots** et à notre habitude, la transparence, la fraîcheur et la mise en relief de nos produits sont au centre de

cette dernière où vous pourrez déguster une tarte aux oignons doux et cèpes marinés à l'huile d'olive, tranche de bar de l'Atlantique, herbes aromatiques du jardin, roquette amère et vinaigrette au jaune d'œuf, suivies de langoustines rôties à vif en carapace, condiment aigre-doux en contraste, poêlée de roquette à la poudre de cacahuète, et pour finir, une transparence de framboises à la rose, fine mousse au chocolat ivoire, granité au champagne rosé.



Au **Comptoir des Voyages**, cap sur le monde et ses mille et une saveurs.

De nouveaux parfums, de nouvelles saveurs débarquent pour vous surprendre et vous faire voyager le long d'une ballade gastronomique. Alors, en attendant de venir les déguster, voici les Gambas panées à l'ail et au gingembre et son tartare Jardin du Monde, petite marinade de saison à l'huile Kaffir et une superbe composition Retour de la Martinique : œuf glacé et son sablé croquant, ananas et mangue marinés au rhum blanc et à la vanille.



Enfin le **Comptoir du Sud** fait la fête à la mer Méditerranée. Le soleil de retour, il réchauffe les terres et ceci se retrouve

dans vos assiettes qui seront une fois de plus hautes en couleurs et en plaisirs gustatifs. Alors, prenez bien note de la date d'embarquement, on vous attend. Et pour vous mettre l'eau à la bouche, voici en avant première le filet de rascasse cuit à la plancha à l'unilatéral, cocos et pois chiches en petite rissole, jus vert rafraîchissant et pour finir ravioles d'agrumes, soupe de fruits de saison aux parfums de citronnelle, douceur de Mauresque.





## LA SÉLECTION DE NOS SOMMELIERS

### Château Puyguéraud

La route des vins nous emporte parfois vers des horizons profonds et marqués par la découverte de somptueux vignobles, sur le savoir-faire des vignerons et l'identité du terroir.

Situé dans les appellations satellites du libournais, une petite appellation fait naître son charme en offrant des vins souples et faciles à boire. Surmonté d'une colline de bois et de forêts de chênes verts, un château pointe le bout de son nez, c'est celui de Puyguéraud, construit sur le vignoble des Côtes de Francs.

Sur son millésime 1999, la robe est pourpre, profonde et dense. Le nez est également intense, riche et sauvage, laissant dévoiler des fruits noirs bien mûrs tels que le cassis, la framboise et des petites touches de fraises des bois. Les épices et le cuir lui apportent sa volupté. Le bois est bien maîtrisé et fondu, lui conférant sa charpente et son caractère légèrement torréfié. En bouche l'attaque est souple, les tanins sont présents, évoluant vers une subtilité de notes soyeuses, voire velours. Le fruit est toujours présent. La longueur est persistante avec une petite note de fraîcheur en fin.

Je vous conseille, pour l'accompagner au mieux, une côte de bœuf grillée ou bien du petit gibier à plume, telle une caille rôtie aux pommes de terre nouvelles et son jus de cuisson. Mais vous pourrez également le déguster aux Flots en l'accompagnant de notre Croustillant de canard, petite salade de fèves et noisettes, roquette amère.

Excellents moments de dégustation.

Thibaut BERTON



## Les délices des Comptoirs



La coquille Saint-Jacques, produit vedette de l'hiver et des fêtes de fin d'année parcourt un long chemin avant de se retrouver dans votre assiette. Ce produit de la mer appelé également "*pecten maximus*" en latin est présent dans les eaux tempérées européennes. On la trouve sur les fonds sablo-vaseux reposant, enfouie, sur sa valve droite très convexe. L'animal comprend deux parties : la partie mâle (blanchâtre et supérieure) et la partie femelle (rouge orangée et inférieure), que l'on appelle communément "le corail".

A son arrivée dans nos cuisines, elle est tout d'abord contrôlée sur sa fraîcheur (au toucher de la coquille cette dernière doit se refermer), puis sur sa taille de préférence moyenne plutôt que grosse qu'il faut escaloper.

Par la suite, nous travaillons la coquille de façon très simple, en commençant par l'ouvrir par le côté à l'aide d'un couteau puis retirer la barde tout en faisant attention de laisser le corail attaché à la partie blanchâtre. Puis nous finissons par la nettoyer délicatement à plusieurs reprises pour enfin la travailler de différentes manières.

Voici le "Carpaccio de Saint-Jacques" présent actuellement sur notre carte.

Adrien TRYOËN

## Portrait

### Nicolas DURIF

Second de cuisine

Lui non plus ne peut renier ses origines, bien au contraire, et à l'instar de son compatriote M. Hervé Brandt, il les porte comme un étendard, haut et fort. Eh oui ! C'est bien de l'Alsace dont je parle. Nicolas y est né, y a passé une grande partie de sa jeunesse et c'est dans cette belle région de France qu'il a débuté dans le métier.

Après un BEP et un BP passés au Lycée Hôtelier de Illkirch, il fréquente avec assiduité et succès des maisons alsaciennes de très haut niveau. Tout débute à l'Auberge du Cheval Blanc avec Fernand Mischler, puis à l'Hostellerie de Rosemeur avec Hubert Maetz et enfin Le Crocodile d'Émile Jung. Puis c'est l'exil dans le sud de la France où il fait la rencontre de Michel Kayser.

Depuis le mois de septembre 2002, Nicolas nous a enfin rejoints aux Flots où il met son talent, son sens de la créativité et son amour du métier au service d'une équipe



de cuisine mettant tout en œuvre pour que la carte des Flots vous apporte les petits moments de rêves que vous recherchez. Sa compagne Magali nous a bien sûr rejoints en même temps au Comptoir des Voyages.

Tout au long de ces années, Nicolas a prouvé sa passion et son amour du métier en participant à de nombreux concours qu'il a remportés avec succès. Détermination, courage, créativité sont des qualités remarquables et que l'on remarque chez Nicolas, comme sa voix que l'on entend jusque sur la place et ses "coups de sang" magistraux qui sont à la hauteur de l'homme. Que voulez-vous, quand on est alsacien, on ne peut pas renier son tempérament comme ça !

Merci en tout cas pour ta collaboration et pour la passion partagée avec l'équipe afin de faire avancer, ensemble, l'idée que nous nous faisons de la Gastronomie aux Flots.

Grégory COUTANCEAU



# ÉVÉNEMENTS

## › Du nouveau sur le web : nos repas à l'extérieur

Notre site [www.Coutanceau.com](http://www.Coutanceau.com) continue de s'améliorer et cette fois nous vous présentons et mettons à votre disposition l'ensemble des prestations que nous réalisons hors de nos établissements : chez vous ou dans une salle de congrès de La Rochelle, pour un repas de mariage, une fête entre amis ou un repas de Gala. Je ne vous en dis pas plus et vous laissez découvrir en ligne tout ce que nous pouvons réaliser.



## › Flash Back : 6 ans déjà

C'était le 15 décembre dernier ; l'ensemble des équipes des restaurants, les compagnes, les enfants se sont réunis pour fêter une sixième année riche d'événements et de bons moments passés ensemble. C'est donc au son et sous les lumières des Mille et une Nuits que nous avons célébré ce moment ponctué d'émotions, de fous rires et de fête.



## › L'Ordre National du Mérite pour M. Richard Coutanceau

C'est le 8 avril prochain que mon père recevra des mains de Monsieur Jean-Pierre Raffarin l'Ordre National du Mérite à l'Hôtel Matignon à Paris, mais on vous en reparle, photos à l'appui, la prochaine fois.



## ► LA RECETTE du Comptoir des Voyages

### **Acras de morue à la martiniquaise, une sauce croquante et acidulée en accompagnement**

#### **PRÉPARATION DE LA SAUCE CROQUANTE :**

- ★ Estragon
- ★ Persil
- ★ Ciboulette
- ★ Cornichons
- ★ Mayonnaise
- ★ Crème montée
- ★ Le jus de 2 citrons

Hacher les herbes, les cornichons et les mélanger à la mayonnaise préalablement réalisée. Incorporer le jus de citron et la crème montée pour terminer la sauce.

#### **PRÉPARATION DES ACRAS DE MORUE :**

- ★ 200 g de morue salée
- ★ 250 g de farine
- ★ 2 gousses d'ail

*Pour 6  
personnes*

- ★ 2 oignons
- ★ 1/2 sachet de levure chimique
- ★ 1 blanc d'œuf
- ★ 1/2 botte de persil
- ★ 1 botte de ciboulette
- ★ 2 feuilles de laurier
- ★ 1 cuillère à café de mélange cinq épices
- ★ 1 grosse pincée de noix de muscade
- ★ 1 pincée de piment de Cayenne

La veille, faire dessaler la morue pendant 24 heures dans un grand volume d'eau, en changeant l'eau plusieurs fois. Le jour même, dans une grande casserole d'eau bouillante, mettre deux feuilles de laurier, 1 gousse d'ail et la morue. Faire cuire le tout 15 minutes sur feu doux.

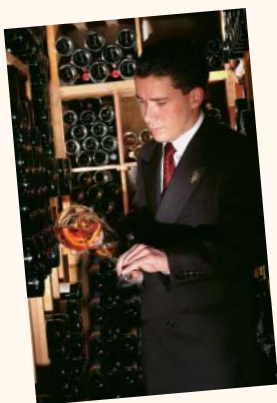
Égoutter la morue et la laisser refroidir. Retirer la peau et les arêtes. Bien émietter la chair et la garder au frais.

Dans un grand saladier, verser la farine et la levure chimique, saler, poivrer et mélanger l'ensemble pour rendre le tout bien homogène. Ajouter le piment en poudre, la noix de muscade et les cinq épices. Verser 1 verre d'eau. Batta l'ensemble pour obtenir une pâte bien lisse.

Passer au hachoir les herbes, les oignons, la seconde gousse d'ail et la morue. Mélanger ceci à la pâte. Laisser reposer au frais pendant 3 heures. Sortir la pâte du froid, faire monter le blanc d'œuf en neige, puis l'incorporer à la pâte. A l'aide d'une petite cuillère, faire de petites boules de pâte et les plonger dans l'huile de friteuse bien chaude. Laisser dorer puis égoutter sur du papier absorbant. Servir bien chaud. Saler et mettre du piment d'Espelette.

**Le Comptoir des Voyages**  
22 rue St-Jean-du-Pérot  
17000 La Rochelle

## **Le restaurant Richard Coutanceau vous propose une "Soirée d'Exception", le 4 juin 2004**



Un dîner-dégustation sur le thème des grands vins du Sud de la France.

Des cuvées très rares, des millésimes d'exception, des vignerons reconnus dans le monde entier dont certains seront présents et commenteront eux-même leurs plus belles bouteilles. Sept plats sont spécialement créés pour l'occasion par Richard et Christopher Coutanceau qui ont composé avec leur sommelier les plus beaux mariages gustatifs.

Pour tout autre renseignement, n'hésitez pas à nous contacter au 05 46 41 48 19.



**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](mailto:contact@les-flots.com)  
Web : [CoutanceauOnline.com](http://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