



D
O
S
S
I
E
R
D
E
P
R
E
S
S
E

2
0
1
5

g.

GRÉGOR
COUTANCEAU

EXPLORATEUR DE SAVEURS

Portrait Chinois

Grégory Coutanceau

Son dessert préféré ?
Le Fraisier

Si Grégory était un animal ?

Il serait un dauphin pour sa sociabilité, sa proximité avec les gens.

Son plat préféré ?

Côte de Boeuf
Gratin
Dauphinois
Sauce Béarnaise

Si Grégory était une couleur?

Il serait le bleu comme la couleur de l'Océan Atlantique. Très attaché au monde maritime, le Port de La Rochelle représente la richesse de la ville, une véritable ouverture vers le monde.

Si Grégory était un souvenir?

Il serait celui de la croisière France en 1990. Agé de 16 ans, il était en compagnie des 52 étoiles Michelin de France.

Si Grégory était une chanson ?

Il serait d'abord «I surrender» de Céline Dion, une artiste qu'il respecte pour son professionnalisme et sa détermination. Si il pouvait choisir une 2ème chanson alors il choisirait «you raise me up» de Josh Groban pour la signification du texte de la chanson.

Si Grégory était un livre ?

Il serait un thriller et pourquoi pas «Da Vinci Code» car il aime les intrigues et se remet en question régulièrement.

Si Grégory était une odeur ? Le café

Si Grégory était un sport ? Le tennis

La conception de sa vie?

Elle se résume à quelques mots de Michel Crépeau «les pieds sur terre et le coeur dans les étoiles»



Interview du Chef

«Je ramène des idées en flânant sur les marchés

et en rencontrant des gens»

Pourquoi êtes-vous devenu cuisinier ?

Depuis tout petit, je traînais toujours dans les jambes de mon père dans ses cuisines. Avec mes parents, nous allions manger tous les dimanches midi dans un restaurant. Donc ce n'était pas compliqué de devenir passionné par la cuisine car j'ai tout le temps été immergé dedans et mes parents furent des exemples extraordinaires.



Qui ou qu'est-ce qui vous inspire ?

Mon inspiration principale vient de ma région et de la diversité de ses produits. Nous avons la chance d'être au bord de l'océan Atlantique et grâce au port de pêche de La Rochelle, nous avons des produits d'une très grande qualité. Je suis également passionné par les voyages et en particulier par l'Asie d'où je ramène des idées et des produits en flânant sur les marchés et en rencontrant des gens. L'échange est primordial dans notre métier.

Quelle recette aimez-vous cuisiner ? Avez-vous un produit fétiche ?

J'adore cuisiner le poisson. La coquille Saint Jacques est un de mes produits phare et j'aime beaucoup la préparer à crue, en carpaccio, juste assaisonnée d'une huile d'olive citronnée et l'accompagner d'un tartare de champignons des sous-bois et un trait de jus de viande. L'association terre mer me plaît beaucoup et représente notre beau territoire.



Comment définiriez-vous votre style culinaire ?

Plus le temps passe et plus ma cuisine se simplifie si je peux dire. Je me concentre sur le produit, il doit être de saison et respecter des circuits courts. Je m'attache à mettre en valeur des produits de ma région et des produits d'exception. Vous savez quand on a la chance de travailler des produits d'une telle qualité, il faut le travailler le plus simplement possible pour le mettre en valeur et il ne faut absolument pas le masquer. Ceci est un peu ma philosophie de la cuisine.

Grégory : un jeune chef de talent !

2014 : Grégory Coutanceau confirme l'étoile au Guide Michelin à la Cédraie au Château de Curzay. La société Elios s'appuie sur le savoir-faire de Grégory Coutanceau pour proposer sur l'aire d'autoroute de l'A10, une offre restauration plus qualitative. L'objectif est de mieux manger sur l'autoroute. Ouverture du restaurant des Ruralies. Grégory transforme L'Entracte à La Rochelle en Brasserie de Grégory.

2013 : Grégory Coutanceau est élu Président de l'association «Destination La Rochelle». Entrée du service traiteur dans l'association «Traiteurs de France».

2012 : Sortie du nouveau livre de cuisine «Explorateur de saveurs». Ouverture de l'école de cuisine «La Classe des Gourmets» en Avril.

2011 : Sortie du livre «La Classe des Gourmets Tome 2». Remise du trophée Gault & Millau au restaurant Les Flots. Le restaurant Le Comptoir des Voyages obtient le titre de «maître-restaurateur»

2010 : Le restaurant les Flots obtient le titre de «maître-restaurateur»
Sortie du livre de cuisine «La Classe des Gourmets Tome 1» .

2009: Participation de Grégory à Food France Japon. Création d'une Master Class avec Courvoisier. Naissance de l'Association «Destination La Rochelle» dont Grégory est le trésorier.

2006: Ouverture de l'Entracte en Octobre.

2005: Sortie du livre «mes Saveurs d'Asie» au Cherche Midi

2004: Ouverture du Service Traiteur et du « Food and Bar » en décembre
Sortie du livre « Au bonheur des Coutanceau». Participation à « Food France ».

2001: Ouverture à 27 ans du « Comptoir du Sud ».

2001: Ouverture à 26 ans du « Comptoir des Voyages »
« Les Flots » Lauréat du trophée « Gosset Célébris »

2000: Meilleur jeune chef de l'année Champérad.

1997: Ouverture à 22 ans de son propre restaurant « Les Flots »

1996: Un bac professionnel en poche, c'est le temps des Grandes Maisons, Darroze, Michelin, Anton, Para et enfin Alain Ducasse.



1995 : Deuxième année de médecine, après un BAC scientifique. Cette même année, il quittera la blouse blanche pour coiffer la toque

1975 : Naissance d'un futur chef



LES FLOTS

Un océan de saveurs

Une cuisine gastronomique de la mer



C'est au pied de la Tour de la Chaîne que se trouve cet ancien estaminet du XVIII^{ème} siècle. Protégé par les tours et face au spectacle permanent du Vieux Port, cet endroit incontournable de La Rochelle est riche d'une histoire qui a commencé en 1945. Même si cet établissement a toujours fait partie du paysage rochelais, du bar bistrot qu'il était, il n'en reste qu'un vague souvenir... En 1997, Grégory Coutanceau prend la direction des lieux, c'est sa première affaire, il n'a que 22 ans et des rêves plein la tête, c'est le début de la grande histoire des Flots.



Grégory Coutanceau choisit un décor mi-traditionnel mi-contemporain, où une cheminée d'époque côtoie un mobilier résolument moderne. De cette salle de restaurant dont se dégage une ambiance marine raffinée, on retiendra un art de la table sobre et élégant. Pour sa carte, Grégory a choisi une cuisine de produits de la mer, les plus beaux que puissent offrir l'océan, puis vient le jeu des alliances de saveurs et parfois même un soupçon d'épices vient se glisser dans une cuisine déroutante et innovante.

La cave du sommelier à deux pas de la mer cache plus de 800 références et offre à sa clientèle là encore ce que nos vignobles français font de meilleur. Voici près de 15 ans maintenant que Grégory mène de main de maître « Les Flots », lieu devenu incontournable s'il en est. Pour le plaisir des Rochelais, Grégory s'est fait un prénom.

Responsable de salle : Philippe Ferru
Chef de cuisine : Christophe Courtois
Sommelier : Julien Chiron

Menus à partir de 29 euros.



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION®



LES FLOTS
1 Rue de la Chaîne
17000 LA ROCHELLE
www.les-flots.com



LE COMPTOIR DES VOYAGES

Un billet pour ailleurs



Une cuisine exotique

À l'écart de l'agitation du Vieux Port, Richard Coutanceau avait trouvé le lieu idéal pour y installer son deuxième restaurant, la cuisine y était traditionnelle, des fruits de mer aux poissons frais sélectionnés chaque jour à la Criée de La Rochelle ; « Le Bistrot de l'Entracte » était devenu le rendez-vous des Rochelais. En Septembre 2001, Mr Coutanceau Richard décide de passer le relais à son fils Grégory, oui mais voilà, il n'est plus question de faire de la cuisine traditionnelle. Grégory a un concept, osé et novateur : le mariage des épices et des plus beaux produits venus de la mer, ce sera « Le Comptoir des voyages »...



Le restaurant s'habille de bois exotiques, de gravures, de fresques au plafond, le tout ressemble à un comptoir des épices. Ce dépaysement se retrouve dans l'assiette, tandis que la carte des vins abrite de nombreuses surprises... Cette cuisine fusion, métissage entre les produits du terroir et les recettes du monde, est une véritable invitation aux voyages, à la découverte de saveurs nouvelles. Originalité de la maison, la vaisselle sélectionnée à chaque nouvelle carte, elle est à elle seule l'expression de ce nouveau souffle. Les couleurs et les formes sont une véritable surprise à chaque met. La carte des vins enchante chaque voyageur qui franchit la porte de ce restaurant. Les 250 références de l'Australie au Chili, transforment ce périple en un voyage qui n'est que saveurs et surprises. Menus à partir de 22.50 euros.

Responsable de salle : Cyrille Guédon

Chef de cuisine : Fabrice Guérou



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION®



LE COMPTOIR DES VOYAGES

22, Rue St-Jean du Pérot

17000 LA ROCHELLE

www.lecomptoirdesvoyages.com



L'ENTRACTE

La Brasserie de Grégory



La Brasserie de Grégory

Grégory révolutionne sa carte en proposant une cuisine goûteuse, plus simple dans une ambiance conviviale et décontractée.

Le chef a souhaité vous faire déguster une cuisine de qualité en toute simplicité en sélectionnant les meilleurs producteurs de la région « le foie gras confit de M. Morille fait-maison, toast de pain aux fruits/ la tête de veau, sauce gribiche / la poitrine de cochon confite, légumes rôtis de Mr Gousseau/ le cassoulet rochelais au merlu et gambas, cocos de Vendée / le tartare de bœuf coupé au couteau, préparé devant vous, grosse frites à l'ancienne / le baba au Cognac crème onctueuse ou encore le nougat glacé aux fruits confits et au Kirsch, coulis de fruits rouges... ».



Menu express (plat + dessert) à 19 euros

Menu plaisir (entrée+plat+dessert) : 33 euros



Responsable de salle : Joël Gourgues

Chef de cuisine : Jérôme Bardin



LA BRASSERIE DE GRÉGORY
35 Rue St Jean du Pérot
17000 LA ROCHELLE
www.lentracte.net



LA CLASSE DES GOURMETS

Cours de cuisine, pâtisserie et sommellerie



L'établissement, situé au cœur de La Rochelle et à deux pas du Vieux Port, convie les fines bouches à s'initier ou à réapprendre le goût d'une cuisine vraie, simple et savoureuse. Grégory Coutanceau et Arnaud Boutour, Chef de cuisine de La Classe des Gourmets, y communiquent leur amour des beaux produits, transmettent des techniques et des astuces pour réussir une recette tout en partageant le plaisir de cuisiner, de déguster, de recevoir ses amis.



Découvrir de nouvelles saveurs, expérimenter des épices, manier des ustensiles encore inconnus... Qu'ils soient débutants ou amateurs aguerris, les participants ont le choix entre différents formats de cours, certains « sur le pouce » à prix doux, d'autres centrés sur des savoir-faire précis ou des thématiques autour d'un produit. Les passionnés de vins trouvent également leur bonheur grâce aux cours de sommellerie de Julien Chiron, Chef sommelier de la maison, qui les accueille dans un magnifique salon particulier orné d'une bibliothèque à vins.



Conviviale et fonctionnelle, l'école possède enfin un espace boutique géré par Jennyfer Coutanceau proposant une sélection de produits utilisés lors des cours de cuisine comme les Huiles d'olive Terre Bormane, le caviar bio des Pyrénées, les vinaigres de Monsieur Agnès, ainsi qu'une sélection d'ustensiles de grande qualité.



Responsable commerciale : Jennyfer Coutanceau
Chefs de cuisine : Arnaud Bontour et Axel Durand
Sommelier : Julien Chiron

LA CLASSE DES GOURMETS
10 Quai Sénac Meilhan
17000 LA ROCHELLE
www.laclassedesgourmets.com



SERVICE TRAITEUR
**GRÉGORY
COUTANCEAU**
L'art de recevoir



Le service traiteur de Grégory Coutanceau voit le jour en 2004, en réponse à une demande de la clientèle des restaurants.

C'est aujourd'hui une activité de service traiteur haut de gamme sur La Rochelle, dans lequel il conjugue art de recevoir et cuisine gastronomique. Le service traiteur de Grégory Coutanceau répond à tous les désirs culinaires de ses clients, jusqu'au plus extravagant et dans des lieux insolites tels que les Tours de La Rochelle! C'est une marque d'exception, qui touche l'esprit de tous!



Il organise pour le bonheur de tous cocktails, déjeuners, dîners, garden party, et mariages. Le service traiteur de Grégory Coutanceau propose également des services pour les entreprises avec petits-déjeuners, plateaux-repas et cocktail-boxes.



Il entre officiellement dans l'association des «Traiteurs de France» en Novembre 2013 et reçoit la plaque officielle le 10 Janvier 2014 par le Président Eric-Helen Louis.

De nombreuses entreprises lui font confiance : Sogerma EADS, Mairie de La Rochelle, Smam, Léa Nature, Macif, Toyota, Audi, Rhodia, le port Atlantique La Rochelle, Maaf, etc.

Responsable des manifestations : Vincent Danède
Chef de cuisine : Daniel Barret



Les éditions de Grégory

GRÉGORY
COUTANCEAU

«La Classe des Gourmets» tome 2 - 22.00 €

Dans ce nouveau livre, Grégory Coutanceau vous invite à découvrir une cuisine simple et savoureuse et vous divulgue secrets et astuces qui perdurent depuis des générations dans la famille Coutanceau. 36 recettes gourmandes et 16 techniques de cuisine qui vous permettront de vous perfectionner dans la simplicité et l'originalité.

Le Cherche Midi, décembre 2011



«La Classe des Gourmets» tome 1 - 19.50 €

37 recettes et gestes techniques de l'amuse-bouche au dessert à découvrir tels que « bar de ligne en épaisse tranche à cru » pour les jours de fêtes, « tartare de bœuf » pour les recettes de tous les jours ou encore du « moelleux au chocolat Grand Cru, cœur de framboise et crémeux au pineau des Charentes » pour les gourmands.

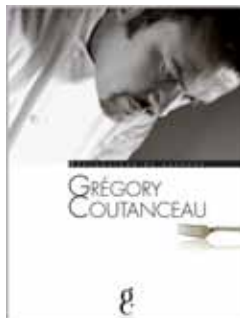
Le Cherche Midi, novembre 2010



«Explorateur de saveurs» - 49 €

A l'occasion du 15ème anniversaire du groupe, Grégory vous invite à découvrir son nouvel ouvrage élégant et savoureux. Retrouvez le parcours de Grégory depuis sa plus tendre enfance, ses goûts et sa passion, la cuisine. Gourmets et gourmands, il vous livre 100 de ses plus belles recettes traditionnelles et fétiches. Pour le plaisir des yeux et des papilles, ce livre est un régal pour les gourmands et les passionnés de cuisine.

Grégory Coutanceau Editions, Octobre 2012





GRÉGORY
COUTANCEAU

Les éditions de Grégory

«Mes Saveurs d'Asie» 16.50 €

60 recettes déclinées en mises en bouches, entrées, poissons, viandes, accompagnements, desserts et cocktails. Découvrez le respect des produits, la simplicité des cuissons et les saveurs préservées, qui sont les maîtres mots de la cuisine asiatique.

Le Cherche Midi, 2006



«Au bonheur des Coutanceau» 45 €

Ce livre pourrait être le journal intime de la famille: Portraits, journée dans la vie d'un chef, recettes ici et là tels de petits secrets, rencontres avec cuisiniers, producteurs régionaux, sommeliers... et autant d'autres acteurs du paysage rochelais.

Les éditions Phare, 2003



«Les Carnets de Grégory»

Rendez-vous semestriel des fins gourmets, ce magazine offert par le chef, montre toute la splendeur de la gastronomie. Les lecteurs y découvrent des reportages sur les produits locaux, des interviews des plus grands chefs, et des visites exclusives derrière les fourneaux des établissements du chef Grégory Coutanceau.

Ce magazine est édité à 50.000 exemplaires et disponible dans les restaurants Grégory Coutanceau.





G R É G O R Y
C O U T A N C E A U

www.gregorycoutanceau.com

LES FLOTS

1 Rue de la Chaîne
17000 LA ROCHELLE
www.les-flots.com

LE COMPTOIR DES VOYAGES

22, Rue St-Jean du Pérot
17000 LA ROCHELLE
www.lecomptoirdesvoyages.com

LA BRASSERIE DE GREGORY

35 Rue St Jean du Pérot
17000 LA ROCHELLE
www.lentracte.net

SERVICE TRAITEUR

1 Rue de la Chaîne
17000 LA ROCHELLE
www.larochelletraiteur.com

LA CLASSE DES GOURMETS

10 Quai Sénac Meilhan
17000 LA ROCHELLE
www.laclassedesgourmets.com

Contact Presse

Emmanuelle ROBIN
Directrice Communication
emmanuelrobin@gregorycoutanceau.com
05.46.41.14.16