

La région

CHARENTE CHARENTE-MARITIME

JONZAC
JAZZ Mercredi 13 Août
 21h15 aux Carnes
BOOGIE WOOGIE BLUES
 à 2 pianos
 Richie LOTDL
 Anke ANGEL
 4 musiciens
 Résa : 05 46 48 49 29

Le restaurant déroutant de l'A10

PRÈS DE NIORT
 Grégory
 Coutanceau pose
 sa griffe sur
 le restaurant de
 l'Aire de repos de
 Poitou-Charentes

La sortie Rochefort-La Rochelle de l'autoroute A10 se situe 8 kilomètres, plus au sud. Et à 15 minutes en voiture via la départementale 948, se trouve Niort, et son autre réservoir de clientèle. C'est sur l'ancienne aire de repos des Rurales - rebaptisée Aire de repos de Poitou-Charentes - que le chef rochelais Grégory Coutanceau vient de poser sa griffe. Une aire desservie dans les deux sens de circulation, qui est aussi adossée à la Chambre d'agriculture des Deux-Sèvres, autre potentiel pour cette table.

Grégory Coutanceau est entré dans ce projet en partenariat avec le groupe Elixor, titulaire de la concession de Vinci. Il propose un restaurant avec service à table (une centaine de couverts et une trentaine de places en terrasse) là où le sandwich est en principe le roi de la table à pique-nique.

Au plan juridique, Grégory Coutanceau est consultant. Les 15 salariés affairés en salle et cuisine sont ceux d'Elixor. Pourtant, en entrant dans cette vaste salle, qui connaît dans cette aire de repos les adresses rochelaises du groupe gastronomique n'est pas dérouté. Il y retrouve tout l'esprit Grégory Coutanceau, et toute la ligne de décoration qui signe sa marque, jusque dans les sets de table et les tenues des serveurs. Mobilier contemporain, tonalités blanche, rouge et chocolat sur les tables et les tentures, sol de parquet blond, et imposante luminosité amenée par la position en façade du restaurant, que les huit mois de travaux sur l'aire de repos



Grégory Coutanceau et deux piliers du restaurant Les Rurales, le chef de rang Thierry Guérin, et le chef de cuisine David Marsaud.

ont placé face au parking. Aux murs, les larges tirages photographiques des producteurs fournissant Grégory Coutanceau, rappellent sa proximité avec la région. Yves Papin, le célèbre affineur trembladais, présente un généreux casier d'huîtres, le vinaigrier Laurent Agnès célèbre un produit au pineau des Charentes, et le maraîcher Gousseau de Nuaillé-d'Aunis, est l'autre portrait de ce triptyque décoratif.

La carte célèbre le Poitou-Charentes, à travers le farci charentais truffé de grillons de pays, la joue de bœuf braisée au vin rouge avec ses

mojettes écrasées, ou l'aile de volaille façon « jaud » (coq en saintongeais) de chez nous, etc. En cave, des flacons à la hauteur de leur mission d'ambassade du terroir; vins charentais de la Maison des Maines, ou du Domaine de la Chauvillière.

Une formule à 33 euros

Une formule entrée-plat-dessert à 33 euros, ou entrée-plat ou plat-dessert à 27,50 €. L'endroit est doublement déroutant. Qui s'attend à découvrir un bon restaurant sur l'autoroute ? Et, une fois assis à table, qui, derrière le rideau de végé-

tation de l'aire de repos, s'attend à oublier si vite qu'il se trouve sur une autoroute. « Le cadre surprend les automobilistes, raconte le chef de rang Thierry Guérin. Ils sont à peine assis qu'ils voudraient être repartis en une demi-heure. C'est un peu le défi, et c'est à nous de proposer le plat qui convient en fonction du temps qu'ils peuvent y consacrer. »

« Mon envie dans ce projet ? C'est une chance exceptionnelle de disposer d'une telle vitrine, commente Grégory Coutanceau. Une crainte ? Lorsque le projet fut lancé par appel d'offres, j'ai eu peur de ne pas être

écouté, et de ne pas avoir la maîtrise des choses, puisque c'est le groupe Elixor qui le pilotait. C'est tout le reste qui s'est passé, j'ai eu carte blanche. »

Ouvert à la fin du mois de juin, le restaurant n'a pas encore trouvé son rythme de croisière. Grégory Coutanceau veut encore renforcer la tonalité régionale de sa carte, s'interrogeant sur l'opportunité de maintenir le petit volet brasserie qu'il y pose encore avec burger, dos de cabillaud et entrecôte. « Ce n'est pas Les Flots, mais le restaurant n'est pas encore assez identitaire. »

SUD OUEST Gourmand
 Nouvelle 5^e semaine
 Découvrez dans L'ÉTÉ
 40 RECETTES
 25 recettes de Bourgogne
 4€50 le magazine + carnet offert
OFFERT
 App Store
 En vente chez votre marchand de journaux
SUD OUEST