

Gault  
Millau

PARIS  
NOUVEAUTÉS!

LES BISTROTS  
PLAISIRS  
À PETITS PRIX

TESTÉS ET APPROUVÉS

# Gault & Millau

149 juillet-août 2011

*Trouver le meilleur, toujours*



PIQUE-NIQUE

CHIC

PRODUITS,  
RECETTES,  
GADGETS,  
VINS FRAIS...  
LES BONNES IDÉES  
PIQUÉES  
AUX CHEFS



*Côtes-de-Provence*  
LES MEILLEURS  
ROSÉS  
À PARTIR DE 6€

*Soyez fous*  
13 DESTINATIONS  
INSOLITES  
À SENSATION

*Star de l'été*  
LA TARTE  
C'EST "IN"  
LES CRÉATIONS DE PROS

*Êtes-vous au jus?*  
GUY MARTIN  
VOUS DÉVOILE SES SECRETS  
KETCHUP DE CAROTTE,  
JUS DE CONCOMBRE...

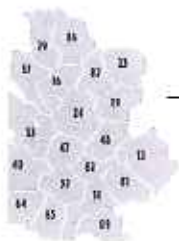
M 05298 - 49 - F - 5,90 € - RD



JUILLET-AOÛT 2011

LES PRODUITS ONT LE MÊME  
ICI LE BONHEUR EST DANS

# GRAND SUD-OUEST



**LOUVAINE**  
4 Dordogne  
3 Gironde  
0 Landes  
7 Lot et Garonne  
4 Pyrénées-Atlantiques

**LOUISIN**  
1 Corrèze  
3 Creuse  
7 Haute-Vienne

**DI-PYRÉNÉES**  
4 Ariège  
1 Aveyron  
1 Haute-Garonne  
1 Gers  
1 Lot  
3 Hautes-Pyrénées  
1 Tarn  
2 Tarn-et-Garonne

**ITOU-CHARENTES**  
1 Charente  
1 Charente-Maritime  
1 Deux-Sèvres  
1 Vienne



LA ROCHELLE | 17 | ☎  
RESTAURANT LES FLOTS

## Grégory Coutanceau, GaultMillau d'Or

Incontestablement, l'adresse où tout visiteur de la ville doit s'être attablé au moins une fois : l'océan by Grégory Coutanceau, dans un décor élégant et chaleureux, avec une vue imprenable sur les tours et le Vieux-Port. La cuisine est maligne, pas trop chère, répartie en menus intelligents et fédérateurs où fraîcheur, modernité, une pointe d'exotisme font partie de la fête : minute de saint-jacques à cru, poireaux acidulés crème glacée au sésame noir, foie gras de canard des Landes mi-cuit en ballotine, écrasée de patate douce au miel et confiture de lait au vinaigre de sureau, cuisses de grenouilles panées à la citronnelle, saint-pierre au beurre aromatique ragoût de lentilles du Berry, langoustines de la Cotinière et asperges vertes, fondue d'oignons nouveaux, crème de petits pois à l'eau de Perrier et sucs à la menthe fraîche, saucisse de Morteau sauce vin rouge, vacherin à la framboise revu, tartare de framboises à la citronnelle, sorbet hibiscus et framboise. La réalisation est nette, les saveurs charmeuses et les amateurs de simplicité trouvent de belles assiettes de fruits de mer avec le même service efficace et souriant. Cave puissante, intéressante pour tous les vins du Sud et sur les références classiques. Une éthiqu'table comme on les aime chez Gault Millau!

GM+ Si Grégory Coutanceau propose des cours de cuisine, il va encore plus loin en organisant même un concours de cuisinier cette année. Inscriptions encore ouvertes. MENUS : 29-74 €. CARTE : 75 €. OUV. 7J/7. ☎ 05 46 41 32 51  
1 RUE DE LA CHAÎNE - 17000 LA ROCHELLE

## LA FLOTTE | 17 | ☎ LE RICHELIEU

Avec qui ? Un ecclésiastique bien sûr... L'un des tout premiers établissements de l'île par la notoriété. Des préparations sûres, de bon ton, qui reprennent un peu de terroir tout en valant leur pesant de petite cuiller en argent. Dans ce contexte, le chef ne se débrouille pas si mal pour faire plaisir à tout le monde, y compris à ceux qui privilégient la saveur au label, le bouquet à l'étiquette. Le homard au beurre moussieux, purée et émulsion de homard à la citronnelle est effectivement plein de délicatesse, comme la poitrine de pigeon et sa caillette sur croquette cappuccino de petits pois. Beaux desserts, service sans faille, cave plutôt bien variée et de bonne connaissance.

MENUS : 50-65 €. F. JANV.  
☎ 05 46 09 60 70  
44 AV DE LA PLAGE  
17630 LA FLOTTE



## SAINT-MARTIN-DE-RÉ | 17 | ☎ LE SERGHI

Avec qui ? De Kersauson. Une jolie salle de bistrot soignée prolonge la terrasse sur le port pour ce Serghi à l'ambition retrouvée. Le jeune chef, Fabien Billières, formé chez Gilles Goujon, travaille les produits de la mer avec respect et simplicité : pavé de maigre et gnocchis maison, risotto d'églefin ou thon mi-cuit s'ajoutent aux huîtres et fruits de mer... Tarifs justes.

MENUS : 27 €. CARTE : 35 €. F. DIM. (À DÎN.), LUNDI ET MARDI.  
☎ 05 46 09 03 92  
15 QUAI CLEMENCEAU  
17410 SAINT-MARTIN-DE-RÉ



## MÉMO LE SUREAU

Les fleurs, très aromatiques, de cet arbre sont communément utilisées pour parfumer vinaigres et confitures, mais peuvent également se préparer en beignets. Le sureau entre également dans la composition de boissons fermentées. Le sureau parfume occasionnellement les plats à base de foie gras (au Prê Carré à Durtol, aux Morainières à Jongleux...)

## AYTRÉ | 17 | ☎ CAFÉ DU PARC

Avec qui ? Un habitué de la Maison des Mouettes. Avec la tempête Xynthia, Johann et Stéphanie necker ont perdu leur outil de travail, la belle construction contemporaine sur la plage. Dans ce café de village, le chef MOF a encore de nombreuses pages à écrire. Joli, simple, dans un frais décor l'aujourd'hui, voilà un lendemain qui recommence à chanter.

MENUS : 22-45 €. F. DIM. ☎ 05 46 44 28 91  
66 AV EDMOND GRASSET  
17440 AYTRÉ



# ENT QUE LES CHEFS, ASSIETTES



EDOUX-PLAGE | 17 | ☎

M

## le l'iodé à pleins poumons

Le petit bout de terrasse côté mer est évidemment très prisé des habitués rétais. Mais, si le vent fort, il n'est pas désagréable de se réfugier dans la salle marine et contemporaine, lumineuse, douce ambiance d'aujourd'hui. Pour une carte qui sait aussi s'immerger dans l'océan et dans son goût, mêlant la fraîcheur au naturel (huîtres, moules, plateaux, mouclade) à des compositions plus sophistiquées mais toujours de bon goût : tempura de ris de veau écume de crustacés, line de foie gras mi-cuit au pineau, caramel de foies et toasts de pain bio, dos de bar snacké en sauce niçoise et caviar de tomates, côte de veau mijotée à la chalonaise, tatin d'oignons, fèves shatakés, bavarois coco et craquant fruité, telette aux fraises sur une ganache tendre de chocolat ivoire et éclats de pistaches torréfiées. Les menus bien étagés (une très bonne formule 5 €), un service bien prévenant et une cave régionale et de Loire bien fournie.

**M+** La terrasse côté mer (de l'autre côté de la route, avec vue imprenable sur le pont) est évidemment très recherchée. Réservez votre table séparément.

PHOTOS : 19,50-68 €. CARTE : 33 €. OUVERT 7J/7. ☎ 05 46 35 39 44  
1 AV ALBERT-SARRAULT - 17940 RIVEDOUX-PLAGE



### MÉMO LA LIVÊCHE

Les feuilles de cette plante méditerranéenne sont très appréciées en cuisine. Elles aromatisent les salades, et leur petit goût de céleri fait merveille pour relever les soupes. Michel Kayser (Alexandre, ☎☎☎ à Garons), lui fait parfumer son pot-au-feu de queue de bœuf, Patrick Jeffroy (☎☎☎ à Carantec) l'incorpore à une crème qu'il associe à un foie gras poché et à un homard bleu, Alain Senderens la préférant mariée à de la coriandre et à des langoustines croustillantes.

### ARS-EN-RÉ | 17 | ☎ LA CABANE DU FIER

**Avec qui ? Un Robinson.** Une vraie cabane de pêcheur, bord de route, connue de tous les Rétais et du million de touristes qui sillonnent en vélo les routes de l'île en été. Le soir, l'effervescence est grande et la réservation s'impose pour trouver un coin de table sur la jolie terrasse à l'arrière, au calme. La cuisine peut faire un peu de manières pour les touristes, mais elle sait aussi être simple quand on la sollicite, assez largement au-dessus de la guinguette : bons poissons du jour, sardines marinées, chaudière. Service très gentil et souriant.

CARTE : 35 €. F. MARDI À DIN.,  
MERC. (5F. JUIL. - AOÛT).  
☎ 05 46 29 64 84  
LE MARTRAY - 17590 ARS-EN-RÉ



### LA FLOTTE | 17 | ☎ POISSONNERIE DÉGUSTATION DU PORT

**Avec qui ? Un chevillard.** Le rendez-vous poissonnier de l'île, à la fois chic et naturel, une sorte de Gaya rétais où le produit est magnifié par la sobriété de la préparation. Dans une version relativement familière, mais toujours juste, et dans l'ambiance vacancière de cette terrasse ultraprisée (réservation indispensable) au charme un peu occulté par l'incessant trafic automobile de ce quai bondé (finalement, la petite salle tout au fond, certes aveugle, n'est pas forcément une mauvaise pioche) mais la qualité du service fait oublier tout désagrément avec les langoustines plancha, la belle sole de Courreau, les blancs de seiche grillés, le maigre entier ou le turbot avec un beurre tomate. Cave adaptée, tarifs logiques sans excès.

CARTE : 50 €. F. DIM. À DIN.,  
LUNDI (H.S.). ☎ 05 46 09 04 14  
4 QUAI DE SÉNAC  
17630 LA FLOTTE



### LA ROCHELLE | 17 | ☎ BISTROT RÉMI MASSE

**Avec qui ? Une fille des îles.** C'est la convivialité qui domine les débats. Rémi Massé a importé de l'île de Ré une chaleur bistrotière qui n'est ni de façade, ni réservée aux touristes : tartare de bar aux saveurs asiatiques, filet de bar sauvage de la Cotinière aux giroles, parillada de poisson. Bon menu du marché autour de 35 €. On accompagne d'un Quincy de Villain ou d'un morgon de Lapierre.

MENUS : 19-33,50 €,  
CARTE : 45 €. OUVERT 7J/7.  
☎ 05 46 43 56 08  
59 RUE JEAN-PÉROT  
17000 LA ROCHELLE

# GRAND SUD+OUEST



Grégory Coutanceau recevant son trophée des mains de Patricia Alexandre, directrice de la rédaction de Gault Millau



## Gault & Millau d'Or

# GRÉGORY COUTANCEAU

Les Flots | La Rochelle (17)

Moment de complicité...



Tous les deux mois, nous remettons un Gault Millau d'Or à un jeune chef qui représente le mieux dans sa région le concept d'éthic table que nous soutenons: des chefs qui, après avoir appris auprès des chefs les plus exigeants, ont envie de revenir à des maisons plus simples, souvent dans leur région, pour y réaliser une cuisine de produits, de terroir, en accord avec les producteurs de leur région, un moyen pour eux de servir des plats gourmands, simples, à des tarifs accessibles aux clients de leur région.

Début mars 2011, c'est à La Rochelle que nous avons remis cette distinction à Grégory Coutanceau. Son talent, sa force de travail et sa capacité à entreprendre et à fédérer autour de ses projets lui ont permis d'aller jusqu'au bout de sa passion, n'hésitant pas à interrompre ses études de médecine pour intégrer l'école hôtelière et y préparer en accéléré un bac pro avant de retourner comme commis aux fourneaux des cuisines d'Alain Ducasse, à Paris, à Monaco. Grégory a le sens du travail bien fait mais aussi une capacité à sentir les tendances. Quand il revient travailler auprès de son père, il comprend très vite qu'il doit voler de ses propres ailes. À 27 ans à peine, il ouvre sa propre affaire, Les Flots, qui s'oriente rapidement vers une cuisine gastronomique, puis il rachète l'ancienne annexe de son père pour y créer Le Comptoir

des Voyages, où il réalise une cuisine d'inspiration internationale, avant d'ouvrir, toujours à La Rochelle, Le Comptoir du Sud en version plus méditerranéenne. Le succès arrive vite: sa cuisine est vraie, goûteuse, les produits qui l'inspirent sont ceux de sa région, entre terre et mer, et la clientèle rochelaise comme la clientèle touristique aime, face à l'océan, retrouver dans une ambiance simple mais très pro, des saveurs claires, nettes, sur une cuisine généreuse et créative: *Bar de l'Atlantique marqué sur sa peau, poire du verger au jus de viande, homard rôti à vif, pommes de terre à la truffe noire écrasée, fumet de homard au piment d'Espelette.*

« Nous sommes constamment à la recherche de cuisiniers qui réalisent une cuisine qui a du sens. La technique et le travail ne suffisent pas, il faut l'envie, la passion, le talent, et Grégory ne cesse de montrer chaque jour que ce sont ces cartes-là qu'il joue ici, chez lui, à La Rochelle » a insisté Patricia Alexandre, directrice de la rédaction de Gault Millau. Ému, impliqué, Grégory a mis en avant ses équipes, ses parents, mais aussi les producteurs de sa région. Au lycée hôtelier de La Rochelle, Gault Millau et les Cercles Culinaires de France avaient convié les fournisseurs, partenaires, producteurs et les meilleures toques de la région autour de Grégory Coutanceau pour fêter « en famille » ce trophée. Un très joli moment d'amitié et de gourmandise.





## 50 ONT VENUS NOMBREUX AU LYCÉE HÔTELIER DE LA ROCHELLE POUR CÉLÉBRER LE GAULT MILLAU D'OR DE GRÉGORY COUTANCEAU



Un verre composé, c'est tendance !

Les nouvelles des restaurateurs de la région.



Prix « Transmission et Culture » des Cercles Culinaires.

Dégustation des foies gras Rougié.



Staub sortait ses cocottes.

Jambon ibérique signé Brake Franco.



Autour de Patricia Alexandre et Grégory Coutanceau : Pascal et Maria Nebout (Château de l'Yeux); Maxime Deschamps (Château de Mirambeau); Anne Jouineau (l'hôtel Champlain); Lore Boccafusso (Hôtel de la Monnaie); Madame Guignard et Claude Guignard (La Belle Étoile); Mickael et Emmanuelle Curran (La Cabine de Bain); Marion Monnier et Sonia Vallée (La Table de Marion); Daniel Moutret et Laurent Olivier (L'Argentière); Hervine Guenanon et Jean - Paul Guenanon (Le Central); Daniel et Parrella Fauquenot (Le Chasse Marée); Francis Bras (Le Commerce); Cyrille Guedon (Le Comptoir des Voyages); Doug et Axelle Armstrong (Le Cottage); Madame Beaudriller et Gilles Beaudriller (Le Petit Coiffeur); Philippe Gobin (Le Rabalais); Christian Nguyen et William Musetti (Le Relais de Touvent); Stéphane Gilot (Les Lafouettes); Jean-Marc Baillet et Pascal Asschaubault (Les Flois); David Gallipienso (Les Parcs); Christine Schalten et Aurélie Dubourg (Masquotel); Marcel Baxelaine (Meccure Océanide); Patrick Magnan (Moulin de Chalans); Jacques Gatinzeau et François Cattiaux (Poissonnerie Dégustation du Port); Pascal Curvister (Quai Sud); Karine Drapeau (Restaurant l'Hierry Drapeau); Loïc Arvintet et Nicolas Vouhe (Restaurant Cayola); Axel Durand et Grégory Michel (L'Entracte); Jacques Rodriguès (Auréli); Brigitte Mounier (Brasserie de la Vilette).



# LA ROCHELLE

**LES ROCHELAIS SAVENT DEPUIS TOUJOURS REGARDER AU LOIN. L'HORIZON S'Y PRÊTE, L'OcéAN EST VASTE. ET LES CUISINIERS Y ONT NATURELLEMENT LE PIED MARIN... LE TEMPS D'UN WEEK-END, PRENEZ LE LARGE VOUS AUSSI.**

**D**es grands navigateurs ont quitté la tour Saint-Nicolas pour conquérir de nouveaux mondes. Certains y ont été un peu forcés, lorsque la ville était la véritable capitale du protestantisme, mise au pas par Richelieu, d'autres ont montré leur génie du commerce en réalisant des fortunes. Les uns ont accosté en Nouvelle-France, en Acadie ou en Louisiane, les autres aux Caraïbes ou en Inde. Les Rochelais ont le goût du voyage inscrit dans leur ADN. Et, plus que la gourmandise, c'est la curiosité, la soif de la découverte, l'envie de connaître le monde qui les pousse vers le large. Un jour, pourtant, ils reviennent, guidés par la Lanterne, passent entre les tours pour revenir au port, rapportant des malles de souvenirs.

#### L'océan vous gagne

Impossible de rester insensible à cette atmosphère et à cette lumière. La beauté du site (dernière ville française libérée en 1945, La Rochelle eut aussi la chance d'avoir été l'une des rares entièrement préservée durant la Deuxième Guerre mondiale) se conjugue à celle de la pierre blanche et ocre de ses superbes hôtels particuliers, de ces bâtiments qui ont traversé l'Histoire, à l'image de l'hôtel de ville aux influences gothiques et Renaissance. La prospérité de la ville à la grande époque des échanges commerciaux par voie maritime, qui consacra La Rochelle comme le premier port français aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, offre au visiteur une promenade à travers des siècles d'embruns, dans un irrésistible appel du large. Au bout de la jetée, des milliers de voyageurs se sont sentis peintres, poètes et aventuriers, attendant qu'un galion les emporte. ●●●



**GaultMillau**  
3 IDÉES, 3 BUDGETS



**BON PLAN**

#### Où manger ?

##### La Solette

En terrasse, à l'ombre du paulownia, une ambiance zen d'apéro entre copains et de petits plats de bonne humeur.

# LE GOÛT DU LARGE



**ANDRÉ**  
la grande brasserie  
séculaire de la ville



**CI-DESSUS** : L'hôtel de ville, aux influences gothique et Renaissance.

**CI-CONTRE** : (Gauche) La place du vieux marché et les halles du XIX<sup>e</sup>. (Droite) La statue de Jean Guitton, le maire de La Rochelle qui tint le siège au XVII<sup>e</sup> siècle contre Louis XIII et Richelieu.

**CI-DESSOUS** : Dans le jardin de la maison d'hôte Entre Hôtes.



**Où dormir ?**  
**Entre hôtes**  
Un luxe accessible et personnalisé en chambre d'hôte au cœur de la cité. Déco contemporaine dans un cadre ancien,

belle cheminée et meubles chinés dans une atmosphère de grande sérénité (iPad au salon, ascenseur ou escalier XVIII<sup>e</sup> pour gagner les chambres).

**Que faire ?**  
Venir au moment des **Francofolies** (cette année du 12 au 16 juillet avec Lavilliers, Chamfort, Yael Naïm) ou un peu avant

pour l'ambiance, les concerts improvisés dans la rue, la fête...





## LA VILLE A BÂTI SA RÉPUTATION SUR LA BEAUTÉ DE SA BAIE MAIS AUSSI SUR LA QUALITÉ DE SES PÊCHEURS ET DES FEMMES DE MARINS, EXCELLENTES CUISINIÈRES

### ●●● Les Rochelais et la cuisine

Les voyages forment la jeunesse et la cuisine. Et l'influence océane est palpable dès que l'on s'approche des vagues. En Saintonge, les plats viennent des prés, des fermes et des marais, mais que l'on s'approche des tours de La Rochelle et les parfums des épices commencent à embaumer les assiettes. Pour la simple et populaire moullade, les mères rochelaises ne se contentent pas de cueillir les moules et la crème fermière, elles y ajoutent l'indispensable pointe de curry que leurs pères ont un jour ramené des Indes. Voilà le paradoxe et la richesse de la cuisine rochelaise, si bien entretenue et développée par les chefs d'aujourd'hui : un fort enracinement à la terre et aux produits locaux, mais un terroir complètement transcendé par la finesse des associations et des goûts venus d'ailleurs.

En quelques siècles, la chaîne alimentaire s'est organisée. Les marins ont ramené les épices, les herbes, les idées des nouveaux mondes, les pêcheurs ont fourni le poisson et les coquillages, les cuisiniers et les cuisinières ont intégré aux traditions locales une finesse et une imagination que l'on retrouve rarement avec autant de puissance sur le littoral hexagonal.

### Chefs d'aujourd'hui

La plupart des chefs rochelais d'aujourd'hui ont su faire prospérer ce patrimoine, grâce aux trésors locaux et ceux qu'ils ont trouvés dans les cambuses des vaisseaux : les huîtres de Marennes-Oléron, les moules de Charron, les langoustines et les sardines, et les poissons atlantiques tant appréciés, le bar et le maigre, les merveilleux petits cétéaux et la sole de Courreau. La tradition leur a enseigné le respect du naturel et la subtilité des épices, les plats de convivialité, l'éclade que l'on prépare sur les aiguilles de pin sur la plage, ou la chaudière conviviale que l'on partage en famille. Les compositions, au fil du temps, et selon la personnalité de chacun, s'affinent et se multiplient, utilisant les dernières modes (la cuisson plancha notamment) pour être toujours plus près du produit. Un trait de curcuma, un brin de coriandre, quelques grains de poivre de Madagascar ou de Sarawak et le plat devient vraiment rochelais, chaque corsaire qui sommeille sous la toque s'appropriant le coin d'océan qui lui convient.



LA TOUR DE LA GROSSE HORLOGE, à l'origine l'une des portes de la ville fortifiée (XII<sup>e</sup> siècle)

EN FAMILLE



**Où manger ?**  
André Pour être au cœur de l'animation, respirer la ville, le port, dans cet immense espace où le service virevolte au rythme de la cuisine, farandole locale aux multiples spécialités.

**Où dormir ?**  
33, rue Thiers Un hôtel particulier XVIII<sup>e</sup>, maison d'amateur joliment aménagée pour respirer l'esprit local avec des parquets d'époque et un agréable jardin intérieur avec bambous et palmiers.

**Que faire ?**  
L'Aquarium Face au Vieux-Port, l'un des plus grands aquariums privés en Europe, avec 12 000 animaux témoignant de la richesse des mers et de leur diversité. Et cette année, c'est gratuit pour les enfants de moins de 11 ans.

### Les Coutanceau et les autres...

Un nom revient sur toutes les lèvres gourmandes de la cité: Coutanceau. À tout seigneur, tout honneur, la dynastie mérite cette mise en avant. Dans les années 70, Richard et Maryse ont propulsé leur bel établissement de la plage de la Concorde sur le devant de la scène nationale. Les toques se sont accumulées, les succès ont fait des petits. Christopher a assisté son père dans la maison qui l'a vu grandir avant d'en devenir le patron; Grégory est devenu un entrepreneur qui voit loin, avec ses trois restaurants bien placés et au concept parfaitement ajusté: au Comptoir des Voyages, aux Plots ou à l'Entracte, il développe, en mode bistrot ou gastro, exactement l'histoire qui vient d'être racontée, celle des marins lointains accostant sur les terres charentaises.

La famille Coutanceau truste à elle seule la première page du Guide France consacrée à La Rochelle.

Pourtant il ne faut pas mésestimer d'autres adresses à la fois sympathiques et bien ancrées dans le paysage, comme la fameuse Brasserie André, vaste vaisseau aux nombreux recoins et aux immenses ressources, le bistrot Rémi Massé qui conjugue, façon bistrot urbain, la plupart des qualités d'un bon cuisinier pêcheur, jusqu'à la simplicité moderne de la Cuisine de Jules, de l'épi de Blé où l'on peut enchaîner les galettes et le tartare, le Lopain'Kess, la Brasserie du Commerce, la Petite Auberge ou la Solette.

Enfin, en guide pèlerinage, on ne manquera pas de faire un tour au Yachtman et son restaurant le Midship, où prospéra un certain Jacques Le Divellec avant d'aller chercher gloire et fortune du côté des Invalides...

Marc Esquerré, photos Jean-Charles Gosquière



### GRAND STYLE



#### Où dormir?

##### Hôtel de France

Un très beau bâtiment XVI<sup>e</sup> aménagé avec respect et modernité dans le quartier historique. Chambres zen et douces, piscine au patio.

#### Où manger?

##### Christopher Coutanceau

L'étape est évidemment incontournable: la vue est superbe sur l'océan, l'assiette est belle et le service Relais & Châteaux a le ton juste.

#### Que faire?

Un poker au casino Barrière, atmosphère chic et terrasse panoramique face à l'océan pour grignoter entre deux parties. Pour les machines à sous, c'est ouvert dès 10 h du matin.



# GRÉGORY COUTANCEAU, AMBASSADEUR DU BEURRE

Gregory COUT

## LE BEURRE SE PLIE EN TROIS

**C**hez nous évidemment le beurre est un produit phare. Charentes-Poitou, l'une des deux AOC de beurre en France avec celui d'Isigny, vous imaginez bien que je ne vais pas me gêner pour le défendre ! Je me dois d'être l'ambassadeur du beurre », et il n'est point besoin de pousser Grégory Coutanceau, chef de trois restaurants à La Rochelle - Les Flots, L'Entracte et Le Comptoir des Voyages -, pour défendre ce produit plaisir. « Nous l'affichons sur la carte car c'est un produit important dans ma culture, ma cuisine. » D'ailleurs on retrouve le beurre fichiré d'emblée sur table, comme une invitation à un bon moment de dégustation. Et en cuisine Grégory ? « Je l'utilise pour des liaisons, en finition des jus. Un beurre moussoux en fin de cuisson sur un ris de veau c'est implacable. Il va bien enrober le produit,

lui donner un beau croustillant... Quel goût ! » Effectivement, ce beurre est, dixit l'ancien de chez Alain Ducasse, Darroze, Para, Anton et L'enôte, « un exhausteur de goût exceptionnel. Idéal également pour le glaçage des légumes. Dans la cuisine contemporaine comme aux Flots, nous allons utiliser les beurres composés, faire une belle liaison pour le risotto, etc. ». Et comment ne pas évoquer ce beau saint-pierre vapeur aux grains de réglisse, quinoa au safran du Poitou-Charentes et émulsion de beurre au muscat-rivesaltes ! À l'aise dans la cuisine contemporaine, le beurre l'est évidemment aussi dans la cuisine plus traditionnelle et Grégory Coutanceau ne s'en prive pas lorsqu'il s'agit de concocter la carte de L'Entracte. Allez, au hasard, un blanc de seiche snacké à la plancha, pommes de terre grenaille à la gousse d'ail, beurre et persil. « Et je ne vous parle pas de pâtisserie, avec les sablés bretons ! »

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPA

## EN ATTENDANT LES CERCLES...



Lorsqu'un chef de travaux et son équipe de professeurs reçoivent un diplôme « Transmission & Culture » par le Beurre Provocateur de Goût, cela n'a rien d'anodin. Surtout lorsqu'il s'agit de l'équipe du lycée hôtelier de La Rochelle, où tout le monde est foncièrement occupé à transmettre aux jeunes cette culture gastronomique si forte. « Nous essayons, au quotidien, de placer les jeunes dans les meilleures conditions, précise Lucile Bigand, chef de travaux du lycée. Nous travaillons en étroite collaboration avec les chefs locaux et nationaux. Cette belle proximité se concrétise lorsque nous accueillons des manifestations d'envergure nationale comme récemment le championnat de France des desserts, lorsque nous nous impliquons dans des concours et il n'y a pas si longtemps nous avons placé trois finalistes au Concours général des métiers... Par ailleurs, nous envoyons nos jeunes à l'étranger, en Inde, au Brésil, en Chine, aux USA, dans les pays nordiques etc. » Autant d'investissements qui méritent un diplôme mais surtout le respect. La transmission s'exerce également auprès des adultes, « avec des cours de cuisine que nous donnons à l'attention des particuliers », se félicite Lucile Bigand qui s'est naturellement tournée vers les Cercles Culinaires pour poursuivre cette aventure des cours de cuisine. Naturellement, car Cercles Culinaires d'un côté et lycée de la Rochelle de l'autre, portent décidément les mêmes valeurs de transmission, de partage et de convivialité.



### MÔELLEUX AU CHOCOLAT GRAND CRU CŒUR DE FRAMBOISE, CRÈMEUX AU PINEAU DES CHARENTES

**Préparation du mœlleux :** Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie, séparément, les œufs entiers et le sucre. Incorporer le chocolat et le beurre au mélange œufs et sucre. Mélanger le tout et incorporer la farine à ce mélange. Beurrer généreusement des ramequins en terre cuite individuels et tamiser de farine. Les placer ¼ h au congélateur.

**Préparation de la ganache framboise :** Faire bouillir la crème, verser en deux fois sur le chocolat pour le faire fondre. Incorporer la purée de framboise au chocolat blanc et à la crème. Mettre cette préparation dans des moules à glaçons et laisser prendre au congélateur.

**Préparation du crèmeux au pineau des Charentes :** Monter en chantilly la crème et le sucre. Incorporer le pineau afin de marbrer la crème.

**Préparation des mœlleux :** Beurrer et fariner les ramequins. Remplir le fond d'appareil à mœlleux. Mettre une pastille de ganache framboise au centre de l'appareil chocolat. Recouvrir d'appareil à mœlleux. Préchauffer le four et faire cuire les mœlleux 10 minutes à 210°C. Saupoudrer à sa sortie du four le mœlleux de sucre glace.

**Service :** Dans une grande assiette, mettre au centre une bonne cuillère de crèmeux au pineau des Charentes et l'épauler régulièrement en faisant un rond de 15 cm de diamètre. Déposer le mœlleux dessus. On pourra également faire une belle quenelle de cette crème au pineau et la déposer à proximité. On peut agrémenter ce dessert de quelques framboises fraîches.

**LE BEURRE  
PROVOCATEUR DE  
GOÛT**

**EN SAVOIR PLUS  
SUR LE BEURRE EN CUISINE**  
[www.cercleculinaire.com](http://www.cercleculinaire.com)