

Le chef Alain Ducasse invite les meilleurs jeunes cuisiniers de France au Relais Plaza. Chaque quinzaine, une de ces étoiles montantes de moins de 40 ans, sélectionnées par un jury de spécialistes présente une région à travers un plat, une recette, un produit et un producteur. Cette opération baptisée « Food-Fou de France » est réalisée en partenariat avec Le Journal du Dimanche.

**Alain Ducasse présente Grégory Coutanceau (Poitou-Charentes)**

## “Talentueux, dynamique, courageux”

**Elsa Margot-Amari**

POUR son premier rendez-vous de l'année, l'opération Food-Fou de France commence fort. Aux cuisines du Relais Plaza demain, un jeune homme à l'appétit féroce, Grégory Coutanceau. A 29 ans, ce Rochelais dirige déjà trois restaurants et travaille sur l'ouverture d'un quatrième, prévue pour décembre. Un homme pressé, ambitieux sans une once d'arrogance, fourmillant d'idées et de projets. A l'image de son mentor et modèle, Alain Ducasse, chez qui il s'est en partie formé.

Richard Coutanceau, son père, l'une des figures gastronomiques de la Rochelle (deux étoiles au Michelin et un restaurant depuis vingt ans) ne voulait pas que son fils se lance dans la restauration. Trop prenant, trop aléatoire. Alors, après une enfance derrière les fourneaux de papa, Grégory choisit une autre voie, presque malgré lui. Bac scientifique en poche, il commence médecine, qu'il arrête deux ans plus tard, troquant une blouse blanche pour une autre. « Au fond, je savais que je reviendrais à ma passion... » Le père se résigne, Grégory obtient en un an son bac professionnel et enchaîne les stages chez les plus grands, Darroze, Parra, Anton, Lenôtre. Il rencontre Alain Ducasse, à Paris d'abord, à Monaco ensuite, dans les cuisines du Louis XV et ne cache pas son admiration pour le grand chef doublé d'un manager hors pair. Il reprend son credo : le produit avant tout.

De retour à la Rochelle en 1997, Grégory a 22 ans et une envie : ouvrir son établissement. Avec l'aide de ses parents, il rachète un restaurant sur le déclin mais magnifiquement situé, au pied des tours du vieux port. Quelques



**Grégory Coutanceau.**

Photo Daniel Reanud

### Menu présenté par Grégory Coutanceau au Relais Plaza

A partir du 20 septembre et pendant 15 jours

**Amuse-bouche.** Epaisse tranches de bar à cru, fleur de sel de l'île de Ré, huile d'olive vierge, condiment crémeux au fenouil et choux romanesco.

**Entrée.** Langoustines du port de la Cotinière à cru, hachées au couteau, guacamole d'avocat en salade de pourpier à l'huile de curry, croustille d'origan.

**Plat.** Maigre rôti sur sa peau croustillée, trilogie de tomates et araignée de mer, jus de viande aux sucs de homard.

**Dessert.** Figs rôties au pineau des Charentes et crème d'amandes, fraises marinées au poivre Cubèbe, granité rafraîchissant à la verveine fraîche et confit d'angélique.

mois de travaux plus tard, ouvrent Les Flots. Mais à la Rochelle, Coutanceau, c'est d'abord Richard. « Tout le monde l'attendait au tournant », se souvient Alain Ducasse, qui a connu Coutanceau père à ses débuts, alors qu'il était apprenti chez

Michel Guérard : « Ce n'était pas gagné d'avance ! » Pour ne pas décevoir, il doit surprendre. Tout en « démocratisant la gastronomie », son mot d'ordre. Avec un ticket moyen de 58 €, il étonne, mijote des saveurs et des structures qui médusent. « Talentueux, dynamique, courageux » comme le décrit Alain Ducasse, il apprivoise les plus rétifs en transformant discrètement les classiques culinaires. Epaisse tranches de bar en carpaccio, tronçons d'anguilles caramélisées, raviolis safranés à la fondue de fenouil... Avec Alain Ducasse, Grégory ne partage pas seulement le respect du produit, mais aussi un sens certain de la rigueur (« un reste de mes études scientifiques... ») et un goût immodéré pour le travail. Sacré « meilleur jeune chef de l'année » par le guide Champéard en 2000, Grégory ouvre un an plus tard le Comptoir des Voyages. Un concept a priori « hasardeux pour La Rochelle » : marier des produits régionaux à des saveurs étrangères : « De la fusion food », décrit simplement Grégory, qui affiche sans complexes ses ambitions de créateur de restaurants à « concepts ».

En 2001, il récidive avec le Comptoir du Sud, basé cette fois sur une cuisine méditerranéenne, où il place son second de cuisine formé aux Flots. Déco tendance, ticket moyen à 23 € : la jeunesse rochelaise est conquise, Grégory a réussi son pari. Un chiffre d'affaires en constante progression, l'ouverture prochaine d'un nouvel établissement, le Food and Bar : A moins de 30 ans, l'héritier Coutanceau est déjà un grand.

**Les Flots, 1, rue de la Chaîne, 17000 La Rochelle. 05 46 41 32 51.**

[www.coutanceauonline.com](http://www.coutanceauonline.com)