

Grégory Coutanceau, un jeune chef plein d'appétit

A 27 ans, Grégory Coutanceau dirige trois restaurants au cœur de La Rochelle. Passion et travail rythment son quotidien.

Tel père, tel fils ; bon sang ne saurait mentir... les dictons populaires ne manquent pas pour affirmer le rôle clef d'un père auprès de son fils. Incontestablement entre Richard Coutanceau et son fils aîné Grégory la passion pour la cuisine est un dénominateur commun.

"Vous savez je n'ai jamais vraiment encouragé mes enfants à s'engager dans la restauration, c'est une activité tellement prenante. Mais aujourd'hui tous les trois ont opté pour cette voie, Grégory en tête", explique un brin fataliste Richard Coutanceau, chef du restaurant du même nom (deux étoiles au guide Michelin) et d'ajouter dans la foulée *"je suis épaté par son parcours."*

Il faut dire que la trajectoire professionnelle suivie par Grégory Coutanceau en seulement cinq ans a de quoi impressionner. *"J'ai ouvert mon premier établissement Les Flots à 22 ans. En octobre 2001, j'ai créé Le Comptoir des voyages puis Le Comptoir du Sud en octobre 2002 à La Rochelle. Aujourd'hui une équipe de soixante*



Aux yeux de Grégory Coutanceau, un repas réussi c'est avant tout un moment de convivialité

personnes m'accompagne tous les jours", souligne le chef. Après sa formation, un bac professionnel obtenu au lycée hôtelier de La Rochelle, Grégory a d'abord travaillé avec son père puis avec Alain Ducasse. *"Avec papa j'ai acquis la rigueur, l'organisation, le travail des produits de la mer avec*

Alain Ducasse ce qui m'a marqué c'est le visionnaire, sa façon novatrice de voir la cuisine. Je suis tous les jours ses trois conseils principaux : savoir-faire, faire-faire et faire-savoir" indique-t-il enthousiaste.

Une équipe de soixante personnes

Un enthousiasme qui indiscutablement se nourrit de la diversité des tâches qu'assume Grégory Coutanceau au quotidien. *"Je ne supporte pas la routine. Que ce soit dans ma cuisine, la gestion de mes établissements, le travail avec mon équipe, la communication, tout me passionne et j'ai toujours envie d'aller de l'avant. J'ai plein d'idées en tête, très variés, avec comme seul trait d'union les métiers de bouche."* Pour l'instant aucun projet n'est encore arrêté. Mais nul doute que, très bientôt, un nouvel établissement Coutanceau viendra ravir les gourmets d'ici ou d'ailleurs.

Xavier Laleu