



Grégory Coutanceau : garder son identité et ses valeurs



GRÉGORY EST CHEF SUR LA ROCHELLE DEPUIS DIX ANS. FIER D'ÊTRE UN ENFANT DU PAYS, DE PERCEVOIR LA SATISFACTION DE SES CLIENTS, DE "FAIRE TOURNER" TROIS ÉTABLISSEMENTS, MAIS, SURTOUT DE POUVOIR S'EXPRIMER COMME IL L'ENTEND.

FOOD
GREGORY COUTAN

Reportage : Françoise SAUVAN
Photos : Christian LARIT sauf mention

Grégory Coutanceau est un enfant de La Rochelle. Il y a passé sa jeunesse et donc, quand il a décidé d'ouvrir son premier restaurant, la question ne se posait même pas : ce devait être dans cette ville "attachante". Pourtant, son père, Richard, y avait un établissement doublement étoilé au

Michelin. Alors, tout le monde de lui demander si le "fils devait tuer le père". Pour Grégory, la vie n'est pas si compliquée. Mais *"c'est plus dur de se faire un prénom (...). Il faut prouver que l'on peut faire quelque chose tout seul"*.

La cuisine fut la révélation de ses cinq ans quand il dessina une recette de crê-

pes à son père. Ce dernier ne cessa de l'encourager et fut son premier repère, mettant l'accent sur la rigueur, la technique, le choix de beaux produits.

Puis il fit un tour de France, passa chez Le Nôtre et eu la chance de rencontrer, à Paris et à Monaco, Alain Ducasse, *"un meneur d'hommes génial"* dont il admi-



ra "toute la dimension de l'homme". Avec le temps, c'est "dans sa façon de voir les choses que je me suis retrouvé".

En 1997, il acheta le restaurant Les Flots*. La question de cette acquisition ne se posait même pas car ce lieu historique du XVIII^{ème} siècle, avait été convoité par son père à l'âge de 16 ans. Il est parfois difficile d'échapper à son destin...

Puis ce fut le développement sur La Rochelle : ouverture du Comptoir des Voyages en 2001 où 80 % des vins vendus sont étrangers, puis de l'Entracte en 2006 et d'un service traiteur haut de gamme Grégory Coutanceau Cooking en 2004.

Et puisque la mode est aux cours de cuisine, notre chef n'y échappe pas et organise des cours deux fois par mois à L'Entracte : huit personnes maximum pour que les participants puissent être actifs et repartir en ayant appris quelque chose.

ENTREPRENDRE ET VISER L'EXCELLENCE

Ce qui plaît à Grégory Coutanceau, c'est d'être un Chef indépendant, sans Groupe pour le soutenir, et responsable, devant faire face, seul, à "ses fins de mois". Il s'est développé en créant des restaurants à connotation "bistrot" et un service traiteur. Son restaurant gastronomique n'est pas étoilé. Certes, une étoile fait toujours plaisir mais ce qui compte davantage pour lui, c'est la satisfaction de faire un travail constant par rapport à ce qui a été décidé, d'avoir de fidèles clients, de remplir sa salle sept jours sur sept et de voir des vacanciers revenir deux ou trois fois de suite. Son sommelier, Guillaume, fait découvrir d'excellents vins de pays et gère une cave de 700 références.

CACHÉE, MAIS OUVERTE

Sa cuisine, il l'a voulue ouverte sur le jardin par de grandes baies et une porte mais aussi sur la salle à manger. Des volets et une porte à persiennes peuvent la fermer à la fin des repas tout en laissant filtrer la lumière. Leur bois vient apporter une note chaleureuse dans cet espace revêtu de laque et de granit noirs.

Au milieu de la pièce, un îlot de préparation et la table de cuisson (Küppersbusch), encastrée à fleur de plan. La hotte (Novy) est raccordée à l'extérieur et un coffrage a été réalisé au niveau du plafond.

Sous la fenêtre, l'évier est une très vaste cuve en inox. Jouant la symétrie par rapport à la porte, d'un côté le micro-ondes et une machine à café (Miele), de l'autre un grand four de 90 cm (Miele). Sous le plan de travail servant de passe-plats, deux caves à vin de 60 cm de large (Eurocave). Cette cuisine a été réalisée par Octant Design avec un modèle de Doimo.

Il ne transige pas sur la qualité des produits, aime beaucoup travailler le "cru", ce qui l'a poussé à mieux étudier la cuisine asiatique et à réaliser un livre "Mes saveurs d'Asie", aux Éditions du Cherche Midi. Car "c'est dans la quintessence des produits que je me sens bien."

Pas de fioritures, les produits de grande qualité se suffisent à eux-mêmes. Pas d'interrogation métaphysique, il développe son entreprise Grégory Coutanceau Développement dans la même ville que son père... car "on a envie d'y revenir quand on est d'ici" et a édité un livre "Au bonheur des Coutanceau", "pour rendre hommage à papa qui n'a jamais fait de livres".

* Les Flots, tél. 05 46 41 32 51

Vue unique sur le port
de La Rochelle depuis
la salle du restaurant

Les Flots

(Photo Daniel Renaud)



POMMES DE TERRE GRENAILLE DE L'ÎLE DE RÉ AU RAIFORT, ÉPAISSES TRANCHES DE DAURADE À CRU

Pour 5 convives

Préparation 45 minutes

48 h de marinade

Cuisson 10 minutes

Daurade au sel

1 daurade

3 c à soupe d'huile d'olive

1,5 kg de gros sel

Quelques copeaux de vieux parmesan

Marinade

1,5 l d'huile d'olive

1c. à soupe d'aneth, 1c. à soupe de cerfeuil

1c. à soupe d'estragon, 1c. à café de poivre noir

Sarawak. 1c. à café de poivre long Pepper,

1c. à café de poivre noir de la Jamaïque,

1c. à café de baies roses

Vinaigrette

1,5 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à café de

vinaigre balsamique blanc Aulente

À défaut, du vinaigre balsamique traditionnel

Salade de pommes de terre

300 g de p. de terre grenaille de l'île de Ré

1 oignon rouge, 1 petit oignon blanc

1c. à café de feuilles d'estragon

1c. à café de pluches de cerfeuil

1c. à café de pluches d'aneth

Sauce au raifort

2 c. à soupe de crème fraîche épaisse

1 c. à café de purée de raifort (en conserve)

piment d'Espelette, sel

Chez le poissonnier

48h avant, demandez à votre poissonnier de lever les filets de la daurade, de retirer les arêtes et la peau

La daurade au sel

Le même jour, badigeonnez les filets de poisson avec l'huile d'olive.

Dans un plat à gratin, tapissez le fond d'une couche de gros sel, posez les filets de poisson dessus et recouvrez-les du reste de gros sel. Ils doivent être entièrement recouverts de sel.

Réservez à température ambiante puis mettez-les sur une grille pour qu'ils s'égouttent.

La marinade

Toujours le même jour, rincez les herbes à l'eau claire, séchez-les et hachez-les grossièrement. Concassez les poivres et les baies roses ensemble au mixeur.

Mettez les filets de daurade dans un plat à gratin avec l'huile d'olive, les herbes fraîches hachées et le mélange de poivres et de baies concassés. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 48 h afin que la daurade s'imprègne bien des différents parfums.

Le lendemain, sortez les filets et épongez l'excédent d'huile d'olive.

Coupez alors des tranches de 5 à 6 mm d'épaisseur dans chaque filet. Réservez.

La salade de pommes de terre aux herbes

Le jour même, faites cuire les pommes de terre grenaille de l'île de Ré, avec leur peau dans une casserole d'eau bouillante. Laissez refroidir à température ambiante. Sans jamais les peler, coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Dans un saladier, mélangez-les avec l'oignon rouge coupé en rondelles, l'oignon blanc émincé et les herbes fraîches entières. Conservez le tout au réfrigérateur.

Au moment de servir, assaisonnez la salade de pommes de terre avec la vinaigrette.

La présentation

Dans une assiette, disposez 6 tranches de daurade à cru de façon régulière. Ajoutez un peu de salade de pommes de terre aux herbes, puis parsemez quelques copeaux de vieux parmesan. Terminez par un trait de sauce au raifort, réalisée en mélangeant simplement tous les ingrédients.

