



Grégory Coutanceau, au centre, avec son équipe d'encadrement, au restaurant Les Flots à La Rochelle. PHOTO PASCAL COULLAUD

Une farce de bon goût

PLAT DE RÉSISTANCE Le Rochelais Grégory Coutanceau nous propose une recette de compotée d'oignons aux cagouilles farcies qui laisse la part belle à l'imagination du cuisinier

Dans la famille Coutanceau, le fils... aîné. Celui qui tient la bagatelle de trois restaurants à La Rochelle (1).

Fils de Richard et frère de Christopher, Grégory Coutanceau, 32 ans, a déjà dix ans de restauration au compteur et à son compte.

Dix ans qu'il tient Les Flots, au pied de la tour de la Chaîne, établissement gastronomique auquel il a ajouté deux comptoirs aux saveurs exotiques dans le même quartier, non sans avoir, au passage multiplié les opérations de communication, les cours de cuisine, les participations au Grand Pavois.

Dans la marmite tout petit

Grégory est un hyperactif qui a besoin de prouver, sans doute parce qu'il est tombé dans la marmite tout petit, qu'il a su s'affranchir de son père doublement étoilé sans pour autant renier le

LA RECETTE

Escargots aux oignons

INGRÉDIENTS POUR HUIT

- La compotée d'oignons doux : 2 kg d'oignons, 400 g de carottes, 400 g de tubercules (panais, topinambours), 150 g de fenouils, 150 g de blettes, 200 g de poireaux, beurre, sel, piment d'Espelette, badiane, 200 g de sucre, 500 g de vin blanc, 300 g de châtaignes.

- Le coulis de salade : 500 g de pourpiers, 100 g d'huile d'olive, 75 g d'huile de noix, vinaigre de vin.

- 20 escargots en coquille blanchis, 1 gousse d'ail, 10 g de persil, 20 g de beurre, 50 g de fromage de chèvre, 30 g de chapelure.

- Biscottes à l'ail : 8 tranches de pain Poilâne, 5 gousses d'ail.

- Cappuccino de lard et de foie gras : 100 g de crème liquide, 50 g de foie gras, 50 g de poitrine fumée, 1 feuille de gélatine trempée et pressée (soit 2 g).

PRÉPARATION

Tailler les légumes en brunoise, les suer au beurre, ajouter les oignons émincés. Réaliser une farce avec l'ail, le persil haché, le beurre et le chèvre, farcir les escargots en coquille blanchis avec la chapelure, gratiner à 230°. Déposer la compotée d'oignons doux dans le fond d'un verre, déposer les escargots, napper avec le coulis de salade. Dresser le cappuccino de foie gras et les biscottes à l'ail.

maître. Depuis, Christopher, le petit frère a pris le relais de Richard et ses deux étoiles à la Pergola. Mais Grégory a continué à développer son concept de cuisine créative dans son bateau amiral des Flots et ses clin d'œil vers les cuisines d'ailleurs dans ses deux autres restaurants.

Pour cette période de fêtes, Grégory Coutanceau a décidé de revisiter une recette régionale à base d'escargots, d'oignons. Une recette sophistiquée pour laquelle il laisse libre cours à chacun pour la faire évoluer. En effet, les cagouilles peuvent également être cuites dans la graisse de foie gras.

(1) Les Flots, 1, rue de la Chaîne, tél. 05 46 41 32 51 (autour de 50 euros le menu). Le Comptoir du Sud, 4, place de la Chaîne, tél. 05 46 41 06 08 (autour de 20 euros). Le Comptoir des Voyages, 22, rue Saint-Jean du Perot, tél. 05 46 50 62 60 (autour de 20 euros).