

# “ Pourquoi n’écrit-on



**Christopher Coutanceau, cuisinier**

# pas «*Manger tue*» sur les paquets de saumon? ”

Entre passion pour la nature et colère contre les pratiques industrielles, le combatif chef rochelais ne lâche rien sur les produits et le fait maison.

PROPOS RECUEILLIS PAR PIERRE MOREL

**V**

otre restaurant de La Rochelle, qui a décroché sa troisième étoile début 2020, a dû fermer ses portes à peine deux mois plus tard avec le confinement.

**Comment vivez-vous cette situation ?**

**C. C.** Nous avons une bonne trésorerie, nous pouvons donc nous permettre de rester fermés. Nous nous sommes bien doutés qu'il y aurait plusieurs vagues. C'est comme en mer, la troisième est la plus grosse. *[Rires]* Mais pourquoi demander de fermer aux vrais professionnels qui savent recevoir et travailler les produits en toute sécurité? Alors que les magasins où tout le monde touche tout avant de remettre les articles en rayon, ou dans le métro, là, c'est autorisé. On ne fait pas le distinguo entre le bar et la discothèque où tout le monde est agglutiné, et le restaurateur qui fait son boulot dans les règles de l'art.

**Vous avez pris la suite de votre père, tout comme Anne-Sophie Pic ou encore Sébastien Bras.**

© PHILIPPE VAURES SANTAMARIA.

**Y a-t-il un aspect dynastique dans certaines familles de cuisiniers ?**

**C. C.** Je n'appellerais pas cela une dynastie, plutôt une transmission. Depuis tout petit, je baigne dans cet univers. Mais enfant, la cuisine ne m'intéressait pas. À 12 ans, je suis entré au centre de formation du FC Nantes mais j'ai arrêté lorsque j'ai compris que je serais un footballeur moyen. Je me suis alors inscrit au lycée hôtelier sans le dire à mes parents. Mon père m'a dit : « Tu veux être cuisinier? Tu n'as aucune idée de ce que c'est. Il faut être pâtissier, confiseur, boulanger, charcutier, poissonnier, boucher, légumier, etc. » La cuisine, ce sont des années et des années d'entraînement. Le geste, c'est la répétition. Pour m'entraîner à faire les quenelles, mon père achetait des paquets de glace bon marché et je répétais le geste, encore et encore.

**Avez-vous découvert un monde que l'on dit violent ?**

**C. C.** C'est un cliché. Au foot, quand un entraîneur pousse une gueulante parce que ses joueurs sont mauvais, tout le monde trouve ça normal. Vous faites la même chose en cuisine, vous êtes un terroriste! Or exigence ●●●

ne rime pas avec câlins. Évidemment, on ne frappe personne, mais on a une très grosse rigueur par respect pour les clients. Cette rigueur, je la multiplie par deux pour moi-même. Mon père était beaucoup plus dur que moi mais il avait du cœur, et il a gardé la même équipe toute sa carrière.

### Est-ce qu'il y a une bascule quand on passe de deux à trois étoiles ?

**C. C.** C'est un bon coup de pied aux fesses et une source de création. J'adore mon métier, je le compare au rugby. Parfois, on se fait mal, mais il faut continuer. Cela a été tellement dur à aller chercher. C'est comme un sportif qui gagne une coupe du monde.



© OLIVIER ROUX (2), DR.

### Vous êtes également pêcheur. Comment y êtes-vous venu ?

**C. C.** Mon papi était un grand pêcheur de loisirs. À la sortie de l'école, on allait pêcher tous les soirs. C'est avec lui que j'ai appris à rejeter à l'eau les poissons dont on n'avait pas besoin ou les coquillages trop petits. Toute cette éducation a fait ce que je suis aujourd'hui.

### Vous êtes un militant de la pêche durable. Est-ce compatible avec la consommation de masse ?

**C. C.** Bien entendu ! Prenez le tacaud, qui a très mauvaise réputation. Quand on le goûte, c'est exceptionnel ! Dans le monde, on mange environ douze espèces de poissons. Les autres ne sont pas consommées. J'ai un ami à La Rochelle qui fait les marchés. L'été, il a trois variétés de courgettes : la jaune, la tigrée et la verte commune. Il conseille à ses clients d'essayer les deux premières, qui sont plus savoureuses. Mais la plupart n'en veulent pas parce qu'ils ne connaissent pas. Il y a cinq ans, j'ai élaboré un plat de sardines. La réaction a été : « Ah ben, on mange de la sardine chez Coutanceau, maintenant ! » Ils voulaient du turbot, de la sole, de la langoustine... Par contre, ça ne les dérange pas de manger du saumon bourré de pesticides et de colorants !

### Les poissons gras sont-ils aussi dangereux qu'on le dit ?

**C. C.** Je suis allé en Norvège visiter les élevages de saumon. Ils sont tellement serrés dans leurs bassins qu'ils attrapent le pou de mer. On les arrose de pesticides à la lance à incendie.

## ÉTOILES DE MER

### Pêcheur militant

Sur la mer quand il n'est pas au piano, le chef a reçu le Prix de la gastronomie durable en 2019. Il milite activement contre le massacre des dauphins dans les filets (avec Ré Nature Environnement) et la pêche électrique, qu'il a contribué avec d'autres cuisiniers et l'association Bloom à faire interdire en France.

### Père et frères

Chez les Coutanceau, on est cuisiniers de père en fils. Richard Coutanceau a longtemps tenu le restaurant dont Christopher est aujourd'hui le chef, situé sur la plage de la Concurrence à La Rochelle. Son frère Grégory officie, lui, au restaurant Les Flots, sur le vieux port, à quelques encablures de là.

### Lectures marines

Pour tout savoir sur cet homme engagé, lisez *Christopher Coutanceau, cuisinier-pêcheur* (éd. Glénat). « Je suis en train de préparer un livre sur les espèces marines, pour expliquer quand les manger et pourquoi il ne faut pas les consommer à telle ou telle période », nous a-t-il aussi confié.



On en fait des adultes en quatre mois à peine à grands coups de médicaments et de colorants, selon la teinte voulue par le client. Les fonds sont brûlés par leurs excréments. Les éleveurs touchent de l'argent de l'Europe pour tuer la nature. On écrit « Fumer tue » sur les paquets de cigarettes. Alors pourquoi pas « Manger tue » sur les paquets de saumon label Rouge ? Les nouveaux cancers ne sortent pas de nulle part : il y a des tueurs

en série derrière. Si l'un de mes clients attrape une gastro, je peux fermer mon restaurant. L'industrie tue les gens et on laisse faire.

### **Est-il possible de gagner le combat de la pêche durable face à une pêche industrielle toute puissante ?**

**C. C.** Non mais on essaye. Je suis sur l'eau tous les jours. Hier, j'étais entouré de grosses unités de chaluts qui ratissaient les frayères. Un coup de chalut, c'est 80 % du poisson qui est rebalancé mort à l'eau. J'ai vu des bateaux qui avaient atteint leur quota de bars qui continuaient à pêcher pour avoir d'autres espèces : des bars de quatre ou cinq kilos, des poissons âgés de 50 ou 60 ans, étaient rejetés morts à la mer. On marche sur la tête. C'est comme si on allait à la chasse au bazooka !

### **Ce qui se passe sur ces bateaux est-il comparable aux horreurs en cours dans certains abattoirs ?**

**C. C.** Pour ce qu'on fait aux dauphins, oui ! Dans le golfe de Gascogne, 30 000 dauphins sont exterminés tous les ans. Les filets pélagiques, ce sont deux bateaux écartés de cinquante kilomètres traînant le même filet qui racle les frayères. Les dauphins sont pris au piège

parce que les industriels ne veulent pas installer des bippers qui les éloigneraient. Ils sont emmêlés dans les filets et remontés vivants sur le pont. Pour les démêler, on leur casse le nez, on leur coupe les nageoires, on les égorge puis on les rejette agonisants à l'eau. On ne peut pas continuer comme ça.

### **Avec toute l'information dont on dispose, l'éducation en matière de goût n'est pas bonne ?**

**C. C.** On connaît mieux les applications de nos iPhone que ce qui vit devant notre porte. En plein hiver, tous les primeurs du marché de La Rochelle proposent de la tomate sur leurs étals. Et c'est ce qui se vend le plus. On en est toujours au même point. Allez dans un supermarché, vous serez incapable de dire en quelle saison on est ! Il faudrait donner des cours de nature et de cuisine à l'école.

### **Le bio de qualité est plus cher que les produits issus de l'agriculture intensive. Est-ce qu'il s'agit d'un luxe réservé aux bourgeois ?**

**C. C.** Le problème vient de la façon de faire la cuisine. Au mois d'août, vous achetez un kilo de tomates bio qui coûtent deux fois plus cher que des tomates espagnoles. Vous préparez un concassé de tomates : il va vous rester 80 % du poids initial. Avec des mauvaises tomates, il ne vous en restera que 40 %, donc vous cuisinerez davantage de repas avec vos tomates bio. C'est une question d'éducation.

### **La nourriture servie aux malades et résidents à l'hôpital ou en Ehpad, est également catastrophique...**

**C. C.** Bien manger, c'est la chose qui redonne aux malades le moral et les vitamines pour aller mieux. Les vieux, qu'est-ce qui leur reste comme bonheur dans la vie à part la bouffe ? On accélère leur décès en les nourrissant comme ça. Au prix où sont les établissements, vous n'allez pas me dire qu'on ne peut pas mettre des cuisiniers et leur servir des choses décentes à manger ! Mais le système est encore verrouillé par l'industrie. ●

