



Salle de Christopher Coutanceau. Une invocation à l'Océan, de la moquette chatoyante à la vaisselle.

Christopher Coutanceau

Géant de l'Océan

PAR PHILIPPE COUDERC

Avec une technique et une imagination stupéfiante, le chef sublime la pêche de l'Atlantique. Un moment d'euphorie...

L'architecture fait bloc (khaus) et amples verrières : là-bas, c'est l'Amérique. Salle réjouissante dans son invocation à l'Océan. Des plafonds profilés « *vaques* » aux luminaires en « *larmes* », du bleu « *abysses* » (sic) de la moquette aux nuances « *changeantes* » (re-sic) jusqu'à la vaisselle, tout a été pensé. Jusqu'à délivrer ce luxe cossu, paradoxalement discret, maternel, à vrai dire fort rare. Il ne pouvait être que d'un service tout de rigueur, sans un geste de trop ou de moins, sourires compris.

Tout étant dû à Nicolas Brossard, d'ordre, de savoir, au plus proche du « manger et boire » du client. Avec Christopher Coutanceau, ils forment un binôme peu banal de coproprié-



Nicolas Brossard et Christopher Coutanceau. Déjà auréolés de deux étoiles, les deux copropriétaires offrent une gastronomie responsable et engagée.

taires. En cuisine, sûr de lui, l'homme de toutes vertus et valeurs, technicien de son imaginaire, précieux de détails, fervent de repas en cavalcade de plats (parfois micros), réussis comme rarement : c'est son parti, abouti, d'exception. Langoustine crue et glacée : star de la mer, régal absolu, en profiter sans plus attendre. Langoustine rôtie, petits pois mentholés – moins rustiques qu'il n'y paraît : complication savoureuse. Huitre, caviar et hélichryse (dite immortelle) : équilibre consensuel et gourmand pour ce duo snob reconnu, surtout hissé à ce niveau de qualité, stupéfiante mise en valeur. Une certaine euphorie. Côte de lieu jaune : délicieux, délicat, ce « revenant », terrien dans ses mariages, généreux dans sa manière. Suave et piquant artichaut ; « sang de titan » des mûres, à la manoeuvre ! Maquereau : ici il trouve presque son quartier de noblesse. Emu... Asperges blanches, œufs de truite fumée : légume royal dit « *ivoire à manger ou pointe d'amour* », favori de La Pompadour... n'est pas caviar qui veut. Tartare frites-salade : joyeuse trouvaille d'apothicaire, ce tartare qui n'en est pas un, pépite d'humour marin. ■

Christopher Coutanceau.
Cuisine : 17-18/20. Prix : 260/500 euros.
Plage de la Concurrence, 17000
La Rochelle. Tél. : 05-46-41-48-19.

En cave

PAR JEAN-FRANÇOIS ARNAUD



NINKASI, PALE ALE
BIÈRE FRANÇAISE

Une référence de la bière artisanale telle qu'on la brasse dans cette maison indépendante, à Tarare, près de Lyon. On peut la trouver dans toute la France, y compris dans les

rayons de la grande distribution. A la fois douce et amère, légère et solide, réconfortante et rafraîchissante, c'est la mousse idéale à déguster frappée entre amis exigeants ou même à table pour accompagner salades d'été et fromages affinés.

Prix : 4,99 euros.
Franprix et Carrefour.



LACHANÈCHE LA ROCHE BÉNITE, PASTIS BIO

Une infidélité aux grandes maisons anisées, qui nous désaltèrent vaillamment depuis que l'on a eu un jour le délice pour le pastaga, l'apérosoleil prisé par les darons décomplexés. La maison Lachanèche est

connue pour ses spiritueux bio de grande qualité, élaborés à partir de fruits, d'herbes et de baies sauvages cueillies dans la montagne (Alpes du Sud), absinthe comprise. C'est une réussite. Avec cinq volumes d'eau glacée, on se sent en vacances illico.

Prix : 32 euros.
cavevinosapiens.com