

C'EST LA MER QUI PREND L'HOMME...

Par Emmanuel Tresmontant

Christopher Coutanceau, chef triplement étoilé, entretient l'esprit rebelle de La Rochelle. La Yole de Chris est à mille lieues de la gastronomie mondaine : dans ce bistrot véritable ouvert sur la mer, il sert la criée du jour cuisinée au feu de bois et des classiques de très haute volée.



Terrasse de La Yole de Chris.



Bar de ligne, butternut et orange, à La Yole de Chris.



Christopher Coutanceau, à la plage de la Concurrence, à La Rochelle.

Qui se souvient du siège de La Rochelle ordonné par Louis XIII et commandé par le cardinal de Richelieu en 1627-1628 ? Réponse : les Rochelais ! Cette ancienne cité protestante qu'aimait tant Georges Simenon a gardé un tempérament rebelle, au point d'ailleurs d'en avoir fait la devise de son prestigieux club de rugby (« Bel et rebelle »).

Né en 1978, le chef cuisinier Christopher Coutanceau, trois étoiles au guide Michelin, personnifie à lui seul ce caractère frondeur forgé au contact des tempêtes : « J'ai grandi au milieu des petits bateaux de pêche, levé à l'aube pour aller à la criée, dans cet artisanat de la terre et de la mer, aux côtés de gens qui travaillent avec les éléments, des costauds qui ne croient qu'en ce qu'ils voient. »

Si vous allez à La Rochelle, donc, il est impératif que vous preniez le temps de prendre le pouls de cette ville en déjeunant ou en dînant à La Yole de Chris, le bistrot marin que Christopher et son alter ego Nicolas Brossard, sommelier et directeur de salle (venu du Louis XV à Monaco), ont créé il y a peu. Ces deux-là forment un tandem unique depuis vingt-quatre ans, au point d'avoir été surnommés « Starsky et Hutch, Laurel et Hardy, ou encore Simon et Garfunkel ». C'est ensemble qu'ils ont décroché le Graal des trois étoiles, et c'est ensemble qu'ils viennent de créer la Villa Grand Voile, un hôtel de charme, tout près du restaurant, dans un hôtel particulier de 1715.

La Yole de Chris est peut-être un lieu sans équivalent, car ouvert sept jours sur sept, de 9 heures à minuit, exactement comme l'étaient nos vieux bistrots d'antan. On y va prendre son petit déjeuner, œufs brouillés au poisson fumé, croissants au beurre et confitures maison, puis on y retourne à n'importe quelle heure de la journée pour déguster un plateau de fruits de mer, un homard mayonnaise, l'après-midi au retour de la plage ou à 23 heures, après le match de rugby ou le théâtre, alors que tous les restaurants de la ville refusent de vous recevoir après 21 heures.

Le lieu, aussi, est enchanteur. On est à deux pas du vieux port, au milieu de la baie, face à l'océan. Sur la droite, on voit le port des Minimes et sa forêt de mâts, le plus grand port de plaisance d'Europe (5 500 voiliers). En face, l'ancienne tour Richelieu transformée en phare rouge se dresse sur la ligne d'horizon.

« J'ai grandi sur cette plage, raconte le chef, il y avait un plongeur haut de cinq mètres et je mâchonnais des bâtons de réglisse pendant que mon père Richard coupait lui-même tous les poissons à la japonaise dans son restaurant, deux étoiles Michelin en 1986. »

Déjeuner sur la terrasse, sous le ciel bleu, en entendant le cri des mouettes, est un grand moment. La yole, qui a donné son nom au bistrot, est un très vieux bateau à fond plat de huit mètres de long qui appartenait à la famille Gillardeau (ostréiculteurs à Marennes-Oléron) depuis deux siècles. C'est un bateau historique des Charentes-Maritimes que l'on utilisait à marée basse pour naviguer sur les bancs de moules et d'huîtres. Christopher et Nicolas l'ont installé dans la salle et en ont fait un banc de l'écailler sur lequel est exposée toute la marée du matin : turbots, bars, saint-pierre, thon rouge... que des poissons sauvages pêchés à la ligne au large de La Rochelle.

« Le principe de la Yole, c'est la convivialité, la détente, explique Nicolas Brossard. On peut venir en tongs et en bermuda... On sert exactement les mêmes produits qu'au restaurant gastronomique, mais ils sont cuisinés plus simplement, au feu de bois. C'est aussi une marche d'accès au restaurant étoilé, situé à côté. »

Christopher Coutanceau est un artiste de la cuisine de la mer, au même titre que Gérard Passédat à Marseille, Alexandre Couillon à Noirmoutier et Hugo Roellinger à Cancale. Qu'est-ce qui le distingue de ces grands cuisiniers ? « Mettez-moi sur un bateau avec eux, et vous verrez... », dit-il en souriant.

Christopher est un marin, un navigateur, un pêcheur, depuis toujours. Il connaît les courants, les fonds, les hameçons, les appâts et les cordages. Chaque semaine, il s'en va au large pour se ressourcer et puiser l'inspiration. « Enfant, je pêchais les éperlans à Trousse-Chemise, sur l'île de Ré, à l'épuisette, j'allais les vendre au bistrot d'Ars, et avec l'argent, je m'achetais une planche de surf... Mon grand-père m'a appris à pêcher les poissons de sable la nuit, il m'a aussi appris à choisir les appâts de saison, car le poisson mange ses proies en suivant les saisons : la seiche a un appât spécifique, si vous lui servez de l'encornet au printemps, ça ne l'intéresse pas, l'encornet, la seiche le mange en novembre... Papi, pourquoi tu remets ce poisson à l'eau ? Parce qu'il est trop petit ! Il m'a éduqué, tout ça, c'est de la transmission. »

Le chef connaît bien le produit, il sait aussi le cuisiner. « Un poisson de sable ne vit pas comme un poisson de roche, il n'est pas dans les mêmes courants, il n'a pas les mêmes muscles. Le poisson de roche vit dans les déferlantes, il est taillé comme un pilier de rugby, très musclé, avec le nez cassé à forcer de se heurter aux rochers ! »

C'est tout cet univers secret de la mer qui est retranscrit à La Yole de Chris.

« Tous mes poissons sont vidés à l'eau de mer pour garder leur côté iodé et algueux, ils sont pêchés à la japonaise, façon ikéjime : on peut ainsi les manger crus même deux jours après. » Son vieux copain Nicolas Brossard n'en revient pas : « Vingt-quatre ans après, il me surprend encore... Chris est dans la créativité permanente, la délicatesse, l'esthétique... Le poisson est toujours sublimé, alors que l'homme paraît brut de décoffrage. »

À la Yole, l'ardoise change tous les jours en fonction de ce qu'on a trouvé à la criée le matin, mais il y a des classiques qu'il faut goûter au moins une fois : la friture d'éperlans servis entiers avec une sauce gribiche au piment d'Espelette, la lotte croustillante à l'encre de seiche et au chorizo, juteuse, ferme et épicée, un régal avec un vin (blanc ou rouge) des Fiefs vendéens tout proches, le vin des chouans, sec comme un coup de trique, mais tendre et généreux au fond ! •

La Yole de Chris
Plage de la Concurrence, 17000 La Rochelle. De 40 à 100 euros par personne. Tél. : 05 46 41 41 88, www.christophercoutanceau.com

Villa Grand Voile
12, rue de la Cloche, 17000 La Rochelle, www.villagrandvoile.com