



Le chef Christopher Coutanceau face à l'Atlantique, son territoire d'inspiration.

CHRISTOPHER COUTANCEAU

Déjeuner avec l'océan



À *La Rochelle*, difficile de trouver restaurant plus tourné vers l'*Atlantique*. Chez *Christopher Coutanceau*, la mer est partout : sur le bateau du chef, à la criée, dans les plats et derrière les immenses baies vitrées de la salle, posée sur la plage de la Concurrence. Au fil du déjeuner, la lumière change avec la marée et le regard file naturellement vers le large.

Par Natalie Florentin



Le restaurant familial occupe cette adresse depuis 1984, lorsque Richard et Maryse Coutanceau transformèrent une ancienne pergola face à l'océan. Deux étoiles Michelin suivirent dès 1986. Christopher rejoint son père en cuisine en 2002, puis rachète l'établissement en 2007 avec Nicolas Brossard, alors chef sommelier de la maison. Après avoir déjà été triplement étoilé de 2020 à 2022, le restaurant retrouve sa troisième étoile en 2025, à laquelle s'ajoute l'Étoile Verte, qui distingue son engagement environnemental.

Dès l'arrivée, le décor annonce la couleur. Moquette bleu profond, murs couleur sable, plafond ondulant comme une surface marine : en 2017, la salle a été entièrement repensée pour faire entrer l'océan à l'intérieur. Même les détails de l'art de la table suivent le mouvement, de la salière en forme de goutte d'eau au couteau réalisé par le coutelier rochelais Farol. Et lorsque le déjeuner commence, la mer gagne l'assiette.

UN CUISINIER-PÊCHEUR 3 ÉTOILES

Christopher Coutanceau se définit comme un « cuisinier-pêcheur ». Chez lui, ce n'est pas une formule. Navigateur depuis l'enfance, il entretient avec l'océan une relation presque charnelle, héritée de son grand-père André, qui lui apprit à pêcher et à observer la mer. Chaque matin, le chef sélectionne à la criée coquillages, crustacés et poissons issus de la pêche locale. Mais pas question de cuisiner n'importe quelle espèce à n'importe quel moment. La saison marine commande la carte : poissons en période de reproduction et espèces

menacées sont écartés. Christopher Coutanceau milite depuis longtemps pour une pêche durable et s'est notamment engagé aux côtés de l'association Bloom.

Cette philosophie se ressent immédiatement dans l'assiette. Parmi les plats emblématiques, « Tout le Homard » porte particulièrement bien son nom. Le crustacé breton est utilisé dans son intégralité : chair servie en médaillons, pinces en tartare, corail travaillé en espuma, carapace transformée en fine gelée... Une démonstration de cuisine zéro déchet qui réussit surtout à rester gourmande. On découvre les différentes parties presque comme autant de variations autour d'un même produit, avec à chaque bouchée une texture différente. D'autres créations prolongent cette inspiration iodée : la crevette impériale des marais s'entoure de plantes marines, tandis que le maquereau dialogue avec le petit pois et l'œuf confit. Plus terrienne dans ses accompagnements, la bécasse de mer arrive avec haricots et olives de Kalamata, sans jamais perdre le produit de vue. Même parti pris avec les « Sardines de la tête à la queue », inspirées des souvenirs d'enfance du chef. La sardine se décline marinée, en tartare, séchée ou fumée ; les têtes deviennent vinaigrette, les arêtes sont frites ou transformées en bouillon. Un poisson populaire métamorphosé sans jamais perdre son identité.

C'est probablement ce qui nous a le plus marqués au fil du déjeuner : rien ou presque ne se perd. Des poissons modestes comme le merlan ou la vieille trouvent aussi leur place à cette table triplement étoilée. Le luxe, ici, ne tient pas nécessairement à la rareté du produit, mais à la façon dont on le choisit et dont on le travaille. ➤



« Tout le Homard »



Maquereau, petit pois & œuf confit



Crevette impériale des marais, plantes marines



Bécasse de mer, haricots & olives de Kalamata



Nicolas Brossard, directeur de salle, sommelier et copropriétaire, aux côtés du chef Christopher Coutanceau.



Et malgré la technicité évidente des assiettes, jamais le déjeuner ne donne l'impression d'une démonstration : on se régale avant tout.

NICOLAS BROSSARD, L'AUTRE MAÎTRE À BORD

En salle, Nicolas Brossard mène la danse. Son parcours impressionne : Lucas Carton auprès d'Alain Senderens, La Réserve de Beaulieu, puis le Louis XV d'Alain Ducasse à Monaco, où il officie comme chef sommelier pendant cinq ans, avant de rejoindre les Coutanceau à La Rochelle. En 2007, il devient l'associé de Christopher. En 2025, Gault & Millau l'a désigné Directeur de salle de l'année. Son service a quelque chose d'assez rare : extrêmement précis sans devenir cérémonieux. Les assiettes arrivent, les explications se font naturellement et les accords mets-vins accompagnent le déjeuner avec beaucoup de justesse. Tout s'enchaîne sans temps mort et, surtout, sans raideur.

Il faut dire que la cave pourrait à elle seule occuper une partie du déjeuner : plus de 22 000 bouteilles et quelque 1 800 références. Les grands noms sont évidemment présents, de Petrus à Romanée-Conti, mais Nicolas Brossard tient également à mettre en avant des vignobles plus proches : Vendée, Poitou et Charentes. Une façon supplémentaire d'ancrer l'expérience dans son territoire.

Au dessert, Benoît Godillon remet une vague dans l'assiette. Le chef pâtissier, récompensé du prix Passion Dessert Michelin 2025, travaille lui aussi autour du paysage rochelais. Sa Variation de l'estran évoque cette bande de littoral découverte à marée basse : brioche façon pain perdu à la laitue de mer, crème de citron, caramel à la fleur de sel de l'île de Ré, coquille d'huître en sucre, sorbet huître-citron. Dans le même registre, un chaud-froid chocolaté aux algues nori de l'île de



Benoît Godillon, chef pâtissier



Chaud-froid chocolaté, algues nori de l'île de Ré.



Caroline Brossard, directrice de la Villa Grand Voile.



Ré, tout en contraste, ou un dessert citron, fenouil et criste marine, plus vif et végétal. On pensait avoir fait le tour de l'océan ; il revient jusque dans les dernières bouchées.

PROLONGER L'EXPÉRIENCE À LA VILLA GRAND VOILE

Une fois le déjeuner terminé, inutile d'aller bien loin pour prolonger l'expérience. À quelques centaines de mètres du restaurant, Christopher Coutanceau et Nicolas Brossard ont ouvert en 2020 la Villa Grand Voile, un hôtel Relais & Châteaux de seulement 11 chambres et suites aux noms évocateurs : Anchois, Homard, Tourteau, Huîtres, Lieu Jaune...

On quitte le front de mer pour une ancienne demeure d'armateur datant de 1715, à quelques pas du Vieux Port. Derrière sa façade classique se cache une maison beaucoup plus contemporaine qu'on ne l'imagine : mobilier design, pièces Art déco, matériaux soignés et, encore une fois, une palette directement inspirée de l'océan. Bleu profond, gris d'orage et rose de crépuscule habillent les chambres. En 2024, l'adresse a reçu une Clé Michelin. Au cœur du lieu, la surprise vient de la cour arborée et de sa piscine chauffée. Après plusieurs heures passées à table, on n'a pas besoin de beaucoup d'encouragement pour s'installer sur un transat. La Villa est dirigée par Caroline Brossard, épouse de Nicolas, passée notamment par le Park Hyatt Dubaï et Relais & Châteaux.

Et puisqu'ici tout ramène à l'Atlantique, la mer s'invite aussi au petit déjeuner : œufs brouillés au poisson fumé, huîtres, pain perdu aux algues ou œufs à la salicorne. Les viennoiseries croustillantes cuites sur place, sans oublier les spécialités locales comme la galette charentaise à l'angélique, complètent généreusement la table. »

